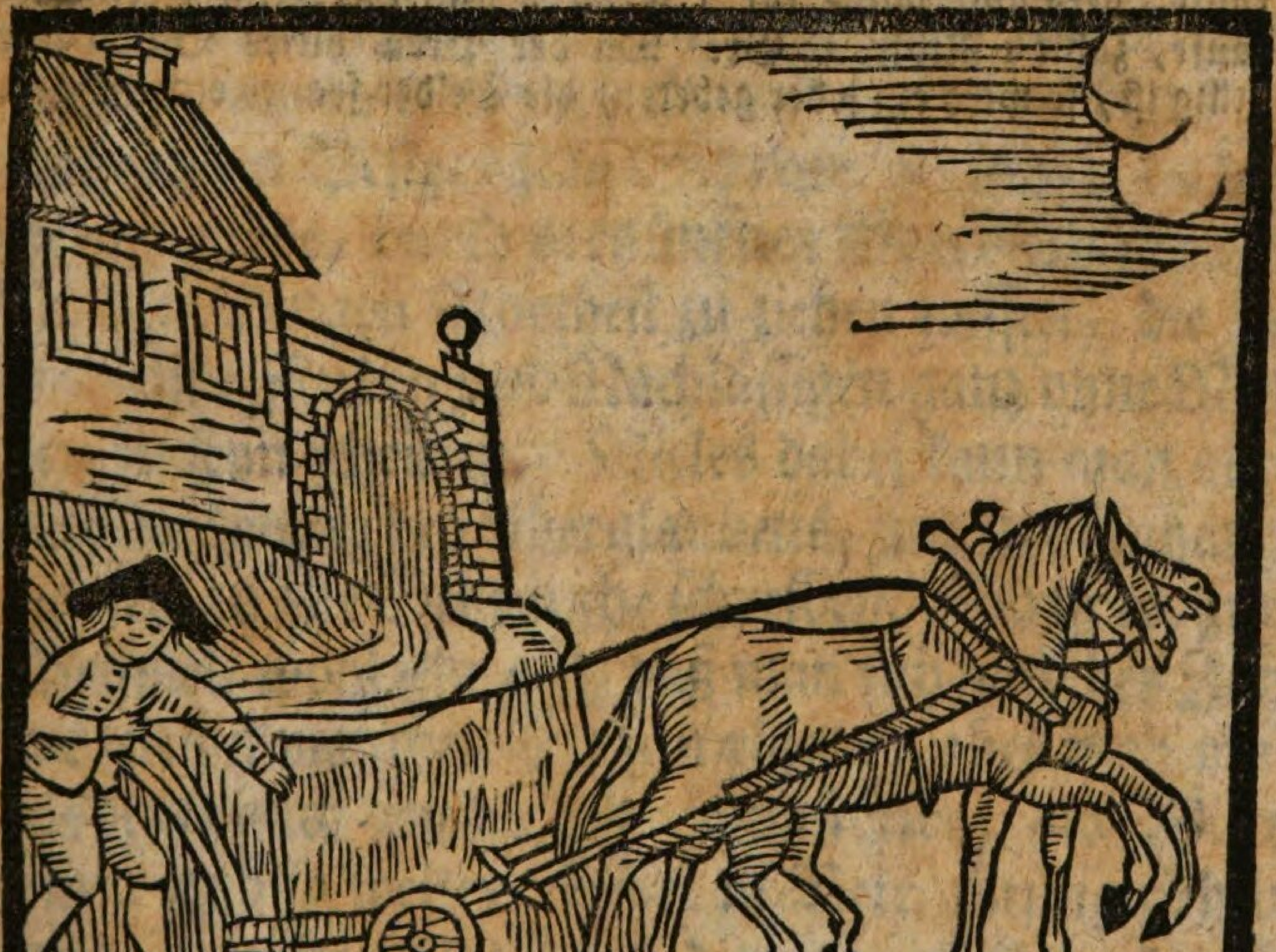
Oecon. 1784
Handbuch

Nützliches
Handbuch
für den Landmann,
oder für jeden,
der sich mit der Landwirthschaft beschäftiget.

Worin das Nöthigste,
was im Hauswesen, Ackerbau, Gärtnerei, Forstsachen,
Viehzucht und Fischerei zu beobachten ist,
zur kurzen Uebersicht angeführt wird.



Berlin, 1792.
Bei Martin Ludwig Pauli.

1602

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Nachricht.

Dieses Handbuch ist in der Realschulbuchhandlung, an der Koch- und Friedrichsstraßenecke, bei dem Faktor, Hrn. Brüder, für 6 Gr. zu haben; wer aber auf Ein Mahl fünf Exemplare kauft, bekommt solche für 1 Rthlr., und wer zehn Exemplare kauft, zahlt 1 Rthlr. 20 Gr. Da der Preis dieses Buchs sehr billig ist, so wird ein jeder gebeten, die Gelder franco einzusenden.

Vorbericht.

Es herrscht zu viele Unwissenheit in der Landwirthschaft, als daß sie uns nicht durch so vielen Schaden, der daraus entsteht, sichtbar werden sollte. Man hat ja die häufigsten Beispiele, wie dieses oder jenes entweder durch falsche Behandlung, oder gar durch Nachlässigkeit, entweder nicht den Nutzen bringt, den es bringen sollte und könnte, oder wohl gar seinem Besitzer zum Schaden gereicht; da hingegen andre, durch vernünftige Bearbeitung, aus solchen Dingen Vortheil zu ziehen wissen, die für den Unwissenden und Nachlässigen ganz ohne Nutzen zu seyn scheinen. Vieles dabei kann man auch auf Rechnung des Aberglaubens, und der Anhänglichkeit an alte Gebräuche schreiben. So ist es, zum Beispiel, wohl sehr gut, daß man sich nach der Jahreszeit bei manchen Sachen richtet; aber man muß alsdenn auch wieder Nebenumstände, als Witterung und so weiter, dabei in Betrachtung ziehen, und sich nicht an die Tage, die etwa im Kalender als gut oder schlimm angezeichnet sind, binden. So antwortete jener junge Gärtner einem alten abergläubischen ganz vernünftig, als dieser ihn beim

Gartenbau auf die Beobachtung des Kalenders verwies: Ich pflanze meinen Baum in das Land, und nicht in den Mond. Allein viele halten so steif und fest auf das alte Herkommen, daß sie auch nicht der offenbare Schaden, der ihnen dadurch zuwächst, davon abwendig machen kann; und derjenige, welcher sie belehren will, oder seine Wirthschaft anders, und der Vernunft und Beschaffenheit der Umstände gemäß behandelt, prediget tauben Ohren, und wird für einen Neuerungssüchtigen, für einen Projectmacher und Windbeutel angesehen. Nicht, daß man alle alte Gebräuche als unnütz verwerfen, und neue dafür einführen wollte; dies hieße die ganze Natur umkehren. Nein, man muß jedes genau überlegen, und so zu bearbeiten suchen, daß es uns immer mehr Nutzen schaffe; nicht aber ohne Kopf, und bloß aus der Ursache, um etwas Neues zu entwerfen, von der bisher gebräuchlichen Art abgehen. Doch in dieser Schrift wird man mehr davon lesen können, und man hofft, daß dieses kurz gefaßte Handbuch von Sachverständigen Beifall erhalten, und bei jeden nicht ohne Nutzen seyn werde. Alles zu berühren, würde unnöthig, und dem Endzwecke dieses Buchs zuwider seyn, da es nur die vorzüglichsten Dinge berühren soll, und alsdenn ein Werk von vielen Bänden seyn müßte.

Erster Abschnitt.

Vom Hauswesen.

Kap. 1. Vom Verhalten gegen seine Familie, Gesinde, Nachbarn und Freunde.

Der Mensch ist zur Gesellschaft geschaffen. Gott selbst sagte: Es ist nicht gut, daß der Mensch allein sey, ich will ihm eine Gehülfinn machen. Seine Weisheit sahe wohl, daß es traurig für sein Ebenbild seyn würde, wenn er niemand hätte, der seines Gleichen wäre. Er sahe, wie entzückend es für den Mann seyn würde, eine Gattinn zu haben, die ihn liebte, die die Arbeiten ihm erleichterte und mit ihm theilte; Kinder um sich zu sehen, über die sich sein Herz erfreute, und die ihm sein Trost im Alter seyn würden; Freunde um sich zu haben, mit denen er sich des Lebens freuete, und seine Zeit versüßte. Es ist

also die erste Pflicht eines Christen, eines Menschen, sich so zu betragen, daß er das Glück, welches ihm der Schöpfer zugedacht hat, genießen kann, und so wohl sich selbst, als andern, die Beschwerlichkeiten, mit denen unsre Laufbahn verknüpft ist, erleichtert; und nicht durch Bosheit, mürrisches Wesen und andere Untugenden seine Nebenmenschen belästiget, und sich zu Feinden macht. Niemand kann die Pflichten eines Menschen wohl besser in Ausübung bringen, als ein Hausvater. Nicht, daß man sagen wollte, als ob andere weniger befugt wären, die Gebote der Menschheit auszuüben, sondern weil jener die meiste Gelegenheit dazu hat. Er suche daher sich in allem, so viel wie möglich, nach der Vorschrift zu bilden, die ihm Religion, Vernunft und der Trieb, der jedem in das Herz gepflanzt ist, leider aber gar zu oft in seinem Keime erstickt wird, nämlich die Menschenliebe, vorschreiben.

Die Gebote, die die Richtschnur unsers Lebens seyn sollen, und deren Befolgung unsere Glückseligkeit ausmacht, darf man hier nicht erst anführen, weil sie einem jeden bekannt genug sind und seyn müssen. Denn wer die Lehre: Liebe Gott über alles, und deinen Nächsten als dich selbst, befolgt, wird die Wohlfahrt, die aus ihrer Ausübung entstehet, reichlich spüren. Ein ehrwürdiger Greis, der im Dorfe G. sein Leben beschloß, erzählte wenig Tage vor seinem Tode seiner Familie seinen Lebenslauf, der, mit den von ihm angebrachten Ermahnungen, belehrend genug seyn wird. Meine Lieben, sagte er, da gleich sein Sohn einen kleinen Familienschmaus gab, und alle seine Kinder und Enkel um ihn herum saßen, vielleicht ist dies das letzte Mahl, daß ich euch hier zusammen bei mir sehe. Schon lange hatte ich mir vorgenommen, euch meine Lebensgeschichte zu erzählen; heute soll

es geschehen. Ich bin, wie ihr wisst, aus diesem Dorfe gebürtig, und meine Eltern waren durch Wetterschaden, Viehsterben und andre Unglücksfälle so herunter gekommen, daß sie das Gütchen verkaufen mussten, und nur Gott dankten, daß sie sich noch eine freie Stelle bis an ihren Tod im Hause ausmachen konnten. Ich und meine Schwester mussten bei fremden Leuten dienen.

Mein erster Herr, der Pachter B., war ein hartherziger Mann. Er sahe, daß ich aus Noth gedrungen war, die erste beste Herrschaft zu nehmen, zumahl, da ich noch nicht ganz erwachsen war. Er gab mir nicht nur kaum den halben Lohn, sondern er drückte mich auf alle Art und Weise. Immer bekam ich die schwerste Arbeit, und mußte mit dem Essen vorlieb nehmen, das man mir von dem übrig gebliebenen zusammen gescharrt hatte. Haltet doch ja euer Gesinde niemahls als eure Sklaven, niemahls sucht es durch zu schwere Arbeiten, schlechtes Essen, Abzwacken am Lohn oder unaufhörliches Schelten und Treiben zu drücken. Bedenkt nur selbst, eure Dienstboten sind es, die euch ihre Hände leihen, um eure Wirthschaft im Stande zu erhalten, und, wenn ihr sie durch schlimmes Verfahren tückisch macht, euch zehn Mahl mehr Schaden zufügen können, als ihr denkt. Freilich muß man immer nach jedem sehen, und das Sprichwort: Ein Anweiser am rechten Orte ist besser, als zehn faule Arbeiter, ist wohl wahr. Es giebt auch Gesinde, die schon so hartnäckig und faul sind, daß sie sich durch keine gütliche Ermahnungen bessern lassen. Auf diese muß man denn immer ein wachsames Auge haben, und wenn keine Besserung zu hoffen ist, sich von ihnen befreien. Allein, treues, arbeitsames Gesinde, das durch gütliche Behandlung immer mehr aufgemuntert wird, ist eine Sache, durch die schon viele reich geworden sind.

So sauer es mir auch wurde, so ertrug ich doch alles, und suchte durch meinen Lohn meine alten Eltern zu unterstützen, die sich durch nichts als Spinnen kümmerlich ernährten. Sonntags suchte ich mir, wenn meine andern Kameraden in der Schenke tobten, durch allerlei kleine Arbeiten, als Stricken, und so weiter, etwas zu verdienen. Ich will euch damit nicht sagen, daß ihr euch nicht an Sonn- und Feiertagen ein unschuldiges Vergnügen machen solltet; allein bedenkt nur selbst, ob das der Endzweck des geheiligten Tages seyn soll, ihn durch ein wüstes, zügelloses Leben zu entheiligen. Trinkt, tanzt, macht euch ein Vergnügen, allein beobachtet stets dabei die Mäßigung. Ihr habt es, Gott Lob! nicht nöthig, am Sonntage, wie ich es thun musste, zu arbeiten; sollte sich aber der Fall ereignen, so ist es euch so wenig schimpflich, als es Sünde ist; und es würde euch immer nützlicher seyn, zu solchen kleinen Arbeiten zu greifen, als herum zu schwärmen, und am folgenden Tage zu den meisten Geschäften untüchtig zu seyn, oder doch meistentheils alles nur halb zu thun. Denn ich weiß schon, wie es geht; nur wenige wissen Maß zu halten, wenn sie in Gesellschaft kommen. Einer redet dem andern zu, setzt wohl auch eine Art von Schimpf darauf, wenn man nicht mithalten will. Da heißt es: Spielverderber, Knicker, Kopfhänger! und so lässt man sich denn verleiten, etwas zu thun, das man hernach bereuet.

Es trug sich zu, daß ich einst des Sonntags mit meinem Strickstrumpfe bei unserm Erlenbruche herum schlenderte, als ich ein Aechzen und Winseln hörte. Ich lief drauf zu, und fand in einem Graben einen alten Mann, mit tausend Flicken auf dem Rocke, liegen. Er hatte sich die Nacht verirrt, war in den Sumpf gerathen, und hatte schon die ganze Nacht im Graben gelegen, da

er

er zu unvermögend war, sich selbst heraus zu helfen. Ich patschte bis über die Knie hinein, half ihm heraus, und führte ihn nach dem Pachthause. Allein, wie wurde ich da empfangen! Man wollte mich mit sammt dem Bettelkerl zum Hause hinaus werfen. Ich führte ihn also nach einem Schauer, welches wir im Walde hatten, machte ihm eine gute Streu, und versorgte ihn mit Lebensmitteln, so gut ich konnte, die ich mir selbst abhungerte. Dies währte zwei Tage, als der gute Alte sein Lebensende fühlte. Hört, lieber Freund, sagte er, mein Tod ist nahe, führt mich bis an das Ende des Dorfes, und lasst mich dann von den Gerichten abhohlen. Ich that dies, und beim Schulzen zog er einen Beutel mit hundert Dukaten heraus, setzte mich gerichtlich zum Erben ein, ich sollte ihn aber bis zu seinem Ende verpflegen,

und für sein Begräbniß sorgen. Ich verwunderte mich über den Reichthum des zerlumpten Mannes, beschloß alles für ihn anzuwenden, allein denselben Abend starb er noch, nachdem er mir für meinen Dienst, welches doch Schuldigkeit war, noch vielmahls gedankt hatte. Ich besorgte sein Begräbniß, und sah mich als Besitzer eines Reichthums, den ich mir nimmermehr geträumt hätte. So, meine Lieben, belohnt Gott eine gute That, und müsst ihr hieraus lernen, immer euerm Nächsten, er mag euch noch so verachtet, oder eures Mitleids unwerth scheinen, mit Rath und That an die Hand zu gehen. Kann dieser es euch nicht belohnen, so wird es doch der thun, der alle gute Thaten überschwänglich belohnt.

Keineswegs übermüthig durch mein Erbe, wendete ich es an, meine alten Eltern zu unterstützen. Da diese bald

bald darauf starben, so suchte ich, weil es hier Dienstboten genug gab, in F. beim Krüger anzukommen. Mein Pächter verlor mich nicht gern, weil er mich als einen brauchbaren Kerl kennen gelernt, und ich nun Geld hatte; allein ich konnte doch nicht bei ihm bleiben, da ich hier meine Verbesserung hatte, und ich so seines Dienstes müde war. Denn gute Dienstboten werden nicht anders aufstößig gemacht, als wenn sie sehen, daß ihre Treue schlecht belohnt wird, und sie für ihre Arbeit nicht die Begegnung erhalten, die sie verdienen. Hier diente ich zwei Jahr, lernte böse und gute Menschen kennen, und suchte von allen meinen Nutzen heraus zu ziehen. Oft belohnte mich ein Armer besser, als der, von dem ich seines Reichthums, Prahlerei und Anzugs wegen mehr erwartete; und so gelangte ich zu einem kleinen Kapitälchen von 600 Rthlr. Ich hätte mehr haben können, wenn ich nicht aus Mitleid für manchen Armen das Nachtlager und die Zehrung bezahlt hätte; aber ich dachte immer, Gott wird es dir bezahlen, und wer es nicht werth ist, ist es doch bedürftig. Ich rathe euch daher, nie die Armuth zu unterdrücken, sondern mitzutheilen, weil ihr könnt; denn der Reichste kann arm werden, wie ihr an Nachbar R. sehet, der durch den Brand zum ärmsten Mann geworden ist.

Ich wurde hier mit meiner seligen Anne bekannt, welche mit mir im Kruge diente. Ob ich gleich ansehnliche Bauerstöchter kriegen konnte, (denn bei wem man Geld wittert, den suchet man) so schlug ich doch alles ab, und nahm meine Anne, mit der ich auch, Gott sey Dank! 43 Jahr die vergnügteste Ehe geführt habe. Zwingt also eure Kinder nicht zum Heirathen mit einer Person, bei der ihr nur auf Geld und Gut sehet; denn aus solcher Ehe kann, wie ihr hier im Dorfe bei vielen sehet, nimmermehr etwas Gutes werden. Sehet auf die Gleichheit

der

der Gesinnungen, auf die Tugenden, und nicht auf den Reichthum. Zwar müsst ihr auch nicht euern Kindern gerade zu den Willen hierin verstatten, und eine unvernünftige Liebe billigen, sondern bei allem Ueberlegung, und keine Vorurtheile zu Rathe ziehen. Ich zog nun wieder in das Dorf, wo ich geboren war, kaufte dies Gut, weil der Besitzer desselben unverheirathet gestorben war, und habe in häuslichen Freuden und Leiden meine Tage bis jetzt, da ich froh meinem Tode entgegen sehe, mit meinem Schicksale vergnügt, verlebt.

Gottlob! ich sehe euch alle in einem Zustande, der euch nicht wird Mangel leiden lassen. Sollte euch aber die Schickung mit Unglück schlagen, so denkt an meine Jugendjahre, und nehmt noch folgende Lehren in Acht. Fürchtet und liebet Gott, thut nach seinen Geboten, und hasset keinen, der mit euch sich nicht zu einerlei Religion bekennt. Eure Kinder haltet zur Schule, und lasset sie nicht ohne die höchste Noth aus derselben bleiben. Euerm Gesinde begegnet freundlich, überhäuft es nicht mit Arbeiten, lasst es im Essen und Trinken keine Noth leiden, seht aber auch fleißig auf sein Thun und Lassen. Haltet gute Nachbarschaft, denn ein Nachbar kann euch viel Gutes, aber weit mehr Böses stiften; und seyd überhaupt gegen jeden liebreich und dienstwillig. Lasset keinen Nothleidenden oder Armen hülflos von euch gehn, wenn ihr im Stande seyd, ihm zu helfen, denn der Aermste kann euch wieder dienen. Verlasst euch nicht in euerm Hauswesen auf andere, sondern denkt immer, Selbst ist der Mann. Gegen Fremde seyd aufrichtig, aber nicht offenherzig; denn man weiß nicht, wen man vor sich hat. Ueberhaupt müsst ihr bei dieser Zeit erst einen jeden kennen lernen, ehe ihr in ihn euer Zutrauen setzt, und haltet vorzüglich eure Zunge im Zaume; denn aus

einer

einer Nachrede, unüberlegten Schimpfworten, und so fort, sind oft Processe entstanden, die manchen an den Bettelstab gebracht haben.

Eure Abgaben sucht immer schon vor der Zeit gesammelt zu haben; denn nichts ist beschwerlicher abzutragen, als rückständige Steuern. Eben so hütet euch vor Schulden, und wenn ihr ja gezwungen wäret, etwas zu borgen, so sucht nicht nur eure Interessen richtig abzutragen, sondern schränkt euch lieber etwas mehr ein, um auch das Kapital bezahlen zu können; denn die Zinsen, die ihr geben müsst, könnt ihr nachmahls zu euerm Nutzen verwenden. Setzt euch nie wider herrschaftliche Befehle, es wäre denn, daß das Unrecht klar am Tage läge. Bei Kriegeszeiten, Durchmärschen und Einquartierungen, mischt euch niemahls in Soldatenhändel, viel weniger lasst euch durch Geld verleiten, einen Spion abzugeben. Eurer Einquartirung begegnet freundlich, und sucht, so viel wie möglich, sie zu bewirthen; denn der Kriegesmann ist weit billiger, wenn er den guten Willen sieht, als wenn ihr ihn mit einem finstern Gesichte bewillkommt. Sollten aber Unvernünftige euch zu hart und grob behandeln, so wisst ihr ja, wo ihr klagen und Recht erlangen könnet. Insgemein, beobachtet immer die Pflichten der Menschlichkeit, der Gottesfurcht, Eltern- und Nächstenliebe. Seyd nicht verschwenderisch, aber auch nicht geizig, mitleidig und freundschaftlich, so wird euer Leben durch Gottes Gnade gesegnet und froh vorüber fließen, und geduldig in Leiden, die euch die Vorsicht zuschickt, werdet ihr auch diese überwinden, und dereinst für das Gute belohnt werden, was ihr hier eurer Schuldigkeit gemäß gethan habt.

Kap. 3.

Kap. 2. Vom Ein- und Verkauf.

Nichts ist für den Landmann vortheilhafter und nachtheiliger, als der Ein- und Verkauf; besonders kann er sich den größten Schaden dadurch thun, wenn er Getreide oder andere Dinge, immer in der Hoffnung, daß sie theurer werden sollen, liegen läßt, und zuletzt der Verwesung oder den Würmern Preis geben muß. So war ein gewisser Edelmann, der überall Getreide, Hülsenfrüchte, und sogar gebackenes Obst aufkaufte, Böden miethete, Leute besoldete, die das Getreide umschippen, und auf die andern Waaren Acht haben mussten. Allein, Gott wollte sein Gebet um Krieg und Mißwachs nicht erhören, das Getreide wurde wohlfeiler, und sein aufgekäuftes täglich immer mehr von Mäusen und Würmern

durch-

durchfressen, folglich immer geringer; das gebackene Obst verschimmelte und vertrocknete; kurz, er musste flüchten, und seine Vorräthe wurden für ein weniges verkauft, welches aber lange noch nicht hinlänglich war, die Schulden zu bezahlen; und Flüche und Verwünschungen folgten ihm überall nach. Auch jeder, der ihn kennt, sagt, es geschieht dem Geizhalse ganz recht. Man suche daher seine Waaren so gut wie möglich aufzubewahren, verschläudere sie nicht unnöthiger Weise, sondern erkundige sich nach Zeit und Umständen, wenn, wie und wo man sie besser verkaufen kann; hüte sich aber vor Wucher eben so wohl, als vor dem Mißbrauch, der in so manchen Gegenden ist, da man das Getreide, die Milch und andere Produkte zu Markte bringt, und hernach das Brot und Saatkorn, wohl gar Beckerbrot, Butter und Käse aus der Stadt kaufen muß. Man entbehre lieber andere Sachen, als daß man Dinge, die man doch zu seinem Ackerbau und Hauswesen nothwendig haben muß, und die man nachmahls wohl theurer einkauft, als man sie verkauft hat, entäußert. Es läßt sich also vom Einkauf und Verkauf nichts bestimmtes sagen, sondern man muß sich dabei immer nach der Beschaffenheit seiner Wirthschaft, und nach den Zeitumständen richten, niemahls aber sich von seinen Vorräthen entblößen, wie auch nie mit seinen Sachen wuchern, und sich durch einen unnützen wirthschaftlichen Geiz Schaden zufugen.

Kap. 3.

Kap. 3. Von der Versorgung in Küche und Keller, Einschlachten, Backen und Brauen.

Wie nöthig einem Hausvater die Vorsorge für den Lebensunterhalt ist, wird wohl genugsam bekannt seyn. Einem Manne, der eine Wirthschaft, zumahl auf dem Lande, hat, ist die Besorgung seiner Kost eben so nöthig, als dem Schiffskapitän, der nach Indien segeln will. Man suche daher immer so viel Hülsenfrüchte zu bauen, als man von seinem andern Acker entbehren kann; man suche in seinem Garten, oder auf seinem Felde so viel Zugemüse zu ziehen, als nur immer, ohne Nachtheil des Kornbaues, möglich ist. Besonders sind die Kartoffeln (die in manchen Gegenden Erdäpfel, Erdbirnen, Ertoffeln, Knollen, Nudeln, Pataten, Tüfchen heißen, und aus Amerika stammen) ein Nahrungsmittel, welches man

nicht

nicht genug schätzen kann. Geschweige, daß man diese Frucht auf allerlei Art zur Speise bereiten kann; so hat man auch Versuche gemacht, Mehl, Brot und Stärke davon zu verfertigen, welche gut gelungen sind. Wie viele Unglückliche hätten nicht in der Theurung ihr Leben verlieren müssen, wenn nicht diese wohlthätige Frucht gewesen wäre. Brotkorn ist wohl das nöthigste, worauf man sehen muß, nicht so wohl zum Backen, als auch zur Küchenspeise; denn eine Mehlsuppe ist des Morgens, besonders in kalten Tagen, viel gesunder, als ein Schnapps und kalte Speisen.

Man sehe aber vorzüglich beim Backen darauf, daß das dazu genommene Mehl nicht dumpfig sey. Die Hausmutter muß bei dem Säuern darauf sehen, daß sie nicht zu heiß säuere, sonst wird das Brot blasig, und setzt desto eher Schimmel; säuert sie es aber zu kalt, so wird es klümperig. Nimmt man zu wenig Wasser, so wird das Brot zu derbe; nimmt man aber zu viel, so wird es niemahls recht ausbacken können, sondern wird klitschig, und bleibt wie ein ungebackener Teig im Magen liegen. Auch mit dem Sauerteige muß man sich in Acht nehmen, und ihn immer anfrischen, weil er sonst verdirbt. Man nehme auch nicht zu wenig, damit das Brot nicht sitzen bleibe, noch zu viel, da es alsdenn blasig und schwammig wird. Nun muß man auch die Hitze im Ofen recht in Acht nehmen; denn ist der Ofen zu heiß, so verbrennt zwar die Rinde, aber inwendig bleibt es doch Kloß; ist er aber zu kalt, so wird es inwendig Kleister, und hat weder Saft noch Kraft; auch muß man das Brot nicht zu zeitig in den Ofen schieben, weil es sonst abbäckt, und der Teig süßlich und ungesäuert schmeckt, auch dieses Brot Leibschmerzen, Magendrücken und Verstopfung verursacht. Man lasse auch Brote von

10 bis 12 Pfunden 3 Stunden, von 6 bis 8 Pfunden 2 Stunden, und von 4 bis 6 Pfunden 1 Stunde, kleinere aber wenigere Zeit im Ofen stehen. Man gebe auch nie seinem Gesinde oder Familie frisches Brot zu essen, weil sie in dieses zu stark essen, und sich den Magen überladen; übertreibe aber nicht die Gewohnheit, auf einen Monat Brot im Vorrath zu backen, weil man glaubt, es nähre besser, oder, die Wahrheit zu sagen, weil man denkt, das Gesinde werde nicht so sehr in das verschimmelte und ausgetrocknete Brot einbeißen. Man mahle auch nie unreifes Getreide, denn der Teig davon wird niemahls recht ausbacken, und feucht eingebrachtes muß man erst hinlänglich trocknen lassen, alsdenn zum Mehle etwas altes und etwas Gerstenmehl nehmen, auf jede Metze Mehl nehme man eine Hand voll Salz, und mache die Brote nicht zu groß.

Wie nachtheilig ist es nicht einem Landmann, wenn er das Fleisch, was er zu seiner Wirthschaft braucht, pfundweise kaufen soll. Er suche sich also selbst so viel einzuschlachten, als er nöthig zu haben glaubt. Schweine zu mästen, ist für ihn das leichteste, denn auch der Tagelöhner kann sich ein Schwein aufziehen, zuerst mit Kartoffeln, Mohrrüben und andern Feldfrüchten, auch dem Abgange davon mästen, alsdenn aber mit Schrot zuletzt füttern, und sich das Fleisch im Schorsteine oder im Pökel aufbewahren. Der reichere Landmann aber kann auch mit großem Nutzen Rindvieh einschlachten, zumahl da oft Städte weit von ihm entfernt sind; und selbst in Städten findet der gute Wirth seinen großen Nutzen, wenn er selbst einschlachten kann. Solche Leute, die also nicht im Stande wären, ein Stück Rindvieh für sich einzukaufen noch zu verbrauchen, sollten

suchen,

suchen, mehrere zusammen zu bringen, daß 2, 3 oder mehr zusammen legten, schlachteten, und hernach theilten.

Das Getränk ist mehrentheils bei dem Landmann sehr sehr schlecht. Bier immer zu halten, ist zu kostbar, und die wenigsten verstehen den so genannten Haustrunk zu bereiten. Hier ist eine leichte Art davon. Man knetet geschrotenes Malz, Rockenmehl und Kleie mit wenig kaltem Wasser zusammen, unter das man auch etwas klein geriebenen Hopfen nimmt, schiebt alsdenn die daraus verfertigten Brote, die ungefähr 3 Pfund wiegen müssen, in den Ofen, und läßt sie recht braun backen. Alsdenn läßt man sie in kleine Stücke, ungefähr wie eine Wallnuß groß, zerbrechen, und ganz heiß in einen Bottich, Zober oder Faß, das mit gekochtem, aber wieder abgekühltem Wasser gefüllt ist, schütten. Man deckt hierauf das Gefäß zu, läßt es eine Weile stehen, und zapft alsdenn das Getränk ab.

Auch kann man von Aepfeln und Birnen einen guten Trunk zubereiten. Man sammle das abgefallene Obst, nehme auch nachmahls, wenn man will, noch das reife dazu, lasse es unterm freien Himmel liegen und recht milde werden, wobei man immer das harte Obst länger liegen lassen muß. Alsdenn zerreibe man sie auf einem gewöhnlichen Krauteisen, nehme einen Zober, und lege ihn mit einer Schicht Stroh voll, alsdenn eine Lage Obst, wieder Stroh und wieder Obst, bis es voll wird. Dann keltert oder preßt man den Saft aus, so bald es aber auf die Letzte kömmt, und der ausgepreßte Saft, wegen der Schalen, bittrer wird, so setzt man ein anderes Gefäß unter, und füllt dieses besonders auf. Nun füllt man das Getränk durch ein Sieb oder Lappen auf, läßt das Spundloch offen, nimmt alle Tage den Schaum oben ab, und zieht, so bald der Wein klar geworden ist,

den Wein auf ein ander Faß. Will man solche Fässer rein halten, so halte man sie, so lange sie leer sind, zugespündet, bähe sie alsdenn, wenn man sie brauchen will, mit warmen Wasser aus. Ist das Faß neu, so schütte man zuvor etwas Weinhefen hinein, kollere das Faß herum, damit die Hefen überall herum kommen, und bähe es alsdenn noch einmahl mit warmen Wasser aus. Man muß aber auch das Faß ausbrennen, und dies macht man so: Nehmt 4 Loth ganzen Schwefel, 1 Loth gebrannten Alaun, 2 Loth Hefenbranntwein, thut es zusammen in einen irdenen Topf, und haltet es über das Kohlfeuer, bis der Schwefel geschmolzen ist. Nun tunkt Leinwandläppchen hinein, und streut auf diese ein Pulver von Coriander, Muskaten und Gewürznägelchen, zündete dieses an, und haltet es in das Spundloch, so wird der Wein einen angenehmen Geschmack bekommen.

Das Bier gut zu erhalten sind folgende Mittel. Man feuchte das Malz 24 Stunden vor dem Schroten gut an, und steche es während dieser Zeit einige Mahle um; man lasse auch das Malz einige Mahl durch die Kornrolle laufen, damit die ausgewachsenen Keime und andere Hülsen heraus kommen. Es muß nur grob geschroten werden, widrigenfalls muß unter das Malz etwas Häcksel gemengt werden. Das Malz wird zum ersten Mahl mit laulichem Wasser eingemeischt, alsdenn wird siedendes Wasser auf den Meisch gegossen, und so lange tüchtig mit Krücken durchgearbeitet, bis die Pfanne wieder gefüllt ist. Hierauf wird der Meischbottich zugedeckt, und ruhig stehen gelassen, bis die zweite Pfanne siedet, da wieder der Meischbottich aufgedeckt, das siedende Wasser allmählich zugegossen, und eine halbe Stunde lang durchgearbeitet, alsdenn wieder bedecket wird. Es können noch 1 oder 2 solcher Aufgüsse geschehen,

schehen, nachdem man das Bier stark oder schwach haben will. Beim letzten Aufguß lasse man ungefähr eine Viertelelle hoch Wasser in der Pfanne, dämpfe das Feuer, daß es nicht weiter kocht, und schütte die bestimmte Menge Hopfen in die Pfanne. Der Hopfen muß reif seyn, daß sich der gelbe Mehlstaub ausschütteln läßt, aber nicht überreif; er muß trocken seyn und kräftig riechen; und man muß ihn mit kaltem Wasser und etwas aufgelösetem Salze anfeuchten. Man lasse ihn eine halbe Stunde lang gelinde ausziehen, und vermehre das Feuer mit Holzspänen, daß es etwas gelinde siede, ohne sehr zu wallen. Dabei rühre man aber den Hopfen um. Hernach schlage man alles in den Meischbottich, rühre es um, und decke es eine kleine halbe Stunde zu. Man bringe alsdenn das Bier, oder vielmehr die Würze aus dem Colir- oder Seigerbottich, dessen Boden wohl mit Stroh belegt seyn muß, in den Stellbottich, in dem man das Bier nicht zu kalt noch zu warm stellen muß, weil alles hierauf ankömmt, und man die Hefen (Bärme, Gest) dazu thun muß, wenn es, so zu sagen, milchwarm ist. Man nehme aber keine Unterhefen, oder Faßhefen, denn diese taugen nicht zum Bierstellen. Kardobenedikten, Tausendgüldenkraut, Wachholderbeeren, Zitronenschalen, Melisse, Zitwer, Alant- und Entianwurzel hilft auch viel, dem Bier einen guten Geschmack zu geben, wenn man es während des Gährens in einem Säckchen in das Bier hängt. Tritt hernach der Schaum vom Rande des Bottichs ab, so kann man es fassen. Man mache die Tonnen voll, und so bald das Gähren aufhört, so muß man so viel zuvor abgekochtes und wieder kalt gewordenes Wasser auffüllen, bis sie wieder voll werden. Man fülle aber alsdenn das Bier auf Bouteillen, die gut zugepfropft werden müssen, weil sonst das Bier schal,

oder kahmig wird; denn der Gebrauch, das Bier vom Fasse zu zapfen, ist höchst schädlich, weil dadurch so wohl das Bier schlechter wird, als auch den, der es genießet, ungesund macht.

Luftmalz werde nur durch die Luft, nicht aber durch die Sonne getrocknet, und Darrmalz muß erst wohl an der Luft getrocknet seyn, ehe man es auf die Darre bringt, und diese muß schon erwärmt seyn. Man rühre alle halbe Stunden das Malz um, und wenn es gelbbraun aussiehet und knistert, so ist es gut. Zu recht braunem Biere lasse man einige Mulden recht braun darren, aber ja nicht alles. Nimmt man Hafer unter das Malz, so nehme man nur den achten Theil, und malze diesen besonders. Man lasse das Malz wenigstens ein Vierteljahr ruhen, bis man es braucht, lasse es aber nicht länger als ein Jahr liegen. Zu Lager- oder Märzbiere nehme man den fünften Theil Malz und die Hälfte Hopfen mehr, und lasse es im Gährungsbottich erst alle Hefen ausstoßen.

Hat man trübes Bier, so nehme man eine Handvoll Salz, brenne dieses auf einer eisernen Schaufel über Kohlen, und gieße es mit einer Kanne Wasser in das Faß. Sollte aber das Malz daran Schuld seyn, so nehmet etwas Hausenblase, lasset sie in etwas Bier zerkochen, und gießt dies unter das Bier, alsdenn hält es sich aber nicht so lange mehr. Ist das Bier sauer, so zapfet es von den Fässern in Bottiche, nehmet etwas Branntwein, Ingwer, gestoßenen Pfeffer und Weizenmehl, und thut dieses hinein, damit es noch einmahl gähre, alsdenn zieht es auf reine Fässer. Sollte man nicht Bouteillen genug haben, das ganze Faß abzuzapfen, so nehme man eine Hand lang geschnittenes Stroh, mit so viel Hopfen vermischt, daß es die Oberfläche des Biers bedeckt. Sehr

gern pflegt das Bier in der Gährung umzuschlagen, wenn ein Gewitter am Himmel steht. Ist es dann noch im Bottiche, so nehme man Laken oder Tücher, tauche sie in Lauge und ringe sie etwas weniges wieder aus; decke sie nun auf den Bottich, binde sie aber fest, daß sie nicht in das Bier tauchen, und bestreue sie oben mit Brennnesseln. Sollte aber junges Bier in den Fässern seyn, so setze man einen umgekehrten blechernen Durchschlag auf das Spundloch und umwinde solchen unten mit Brennnesseln. Ist das Bier so beschaffen, daß man sagt, es schmeckt nach dem Fasse, so nehme man ein heißes Gerstenbrot, und lege es so heiß, wie es aus dem Ofen kömmt, zu wiederhohlten Mahlen auf das Spundloch. Hat man dieses nicht, so hänge man heiße Semmel in das Bier, oder thue Wacholderbeeren und Hopfen mit reinem Wasser gekocht hinein.

Kap. 4. Von Kleidungsstücken und Reinlichkeit.

Da dem Menschen die Kleidung so unentbehrlich geworden ist, so ist es auch höchst nöthig, daß man darauf sehe, solche anzuschaffen, die dem Körper so bequem und nützlich, dabei aber auch so wenig kostbar, als möglich, sey. Pracht in Kleidern schickt sich so wenig für den mittlern Bürger als für den Landmann. Wir wollen nicht einmahl sagen, daß schon viele Vornehmere dadurch in schlechte Umstände gekommen sind. Wozu hilft wohl dem Landmann allzu feines Tuch zum Kleide, da er doch, wegen seiner Geschäfte, seine Sachen leichter, als ein anderer, beschmutzen und zerreißen kann? Ein guter warmer Rock und Kamisol im Winter, und im Sommer eine selbst gewirkte leinene Jacke sind die beste Kleidung für das Land. Nicht daß der Landmann an Festtagen

oder Ehrengelagen einen guten Rock und seine Frau eine bessere Haube tragen sollte, wie in der Woche; man vermeide nur die unnöthige Kleiderpracht. Ein reinlicher, ungekünstelter Anzug giebt dem Landmann ein besseres Ansehen, als wenn er sich mit vielem Staate behängt, und wohl manche sehr nöthige Sachen veräußert, um sich und seine Familie besser heraus putzen zu können, als sein klügerer Nachbar, der lieber das Geld zum Nutzen seiner Wirthschaft verwendet, als an Sachen, die ein Raub der Motten und Würmer werden, und eine unnöthige Zierde sind.

Reinlichkeit ist das vornehmste in der Wirthschaft. Zu geschweigen, daß es der Gesundheit zuträglich ist, auf reine Wäsche zu halten, und besonders die Kinder vom Ungeziefer zu reinigen, so bringt es auch in der Wirthschaft vielen Nutzen. Wird man nicht allemahl lieber von einer reinlichen Bauerfrau kaufen, als von einer andern, die vor Unsauberkeit fast kleben bleibt? Die Betten überziehe man öfters; denn so wohl hier, als bei anderer Wäsche, ist es sehr heilsam, sie niemahls zu sehr einjuckfen zu lassen, indem man sonst in der Wäsche keinen Grund hinein bringen kann, und sie mehr zerreiben muß, als wenn man sie noch einmahl so lange trägt. Das Geschirr lasse man nie zu lange stehen; man setze auch nie mehrmahls die Speisen darin auf. Denn es ist nicht nur höchst ekelig, sondern die Speisen, die in zinnernen und kupfernen Gefäßen stehen bleiben und kalt werden, ziehen auch das Gift daraus an, wodurch schon so manche Familie erkrankt und zum Theil gar gestorben ist. In allem euerm Thun beobachtet daher Reinlichkeit und Ordnung; und bei eurer Kleidung seht auf euern Stand, auf die Arbeit, wobei ihr sie braucht, und verschwendet nichts unnütz, oder steckt euch wohl gar, um ein neues Kleid zu haben, in Schulden.

Kap. 5. Vom Bauen und Ausbessern der Gebäude.

Der Wirthschafter kann seine müßige Zeit, die er doch nicht viel haben wird, niemahls besser anwenden, als wenn er sein Haus, Scheune und Ställe beständig genau untersucht, und auch den kleinsten Schaden sogleich entweder selbst ausbessert, oder, wenn er dieses nicht im Stande ist, ausbessern lässt. An den Federn, sagt man, erkennt man den Vogel, und an den Gebäuden den Wirth. Hat erst der Regen ein Loch gefunden, so weicht er immer mehr durch; das Holzwerk faulet; die Wände, die auf dem Lande meistentheils von Lehm gebauet sind, sinken ein, oder schlagen von Salpeter aus; die Stuben und Kammern werden ungesund, dumpfig und feucht, und Kleidungsstücke, Hausgeräth und Lebensmittel werden stockig und schimmlig. Kurz, der Schaden, den solch eine kleine Vernachlässigung dem Gebäude, der Gesundheit seiner Bewohner, und den Vorräthen, die man aufgesammelt hat, zuzieht, ist gar nicht zu beschreiben. Ein jeder Landmann wird auch wohl selbst so geschickt seyn, sein Strohdach auszubessern, oder ein Loch, das der Regen in die Wand gespült hat, auszuflicken.

Beim Bauen sehe man vorzüglich darauf, daß man in keine ungesunde, sumpfige oder von allen Seiten eingeschlossene Gegend baue, wo die Luft keinen Zug haben kann. Denn aus dieser Ursache entspringen so viele Krankheiten, als Faulfieber, Wechselfieber und dergleichen. Das Gebäude suche man so viel wie möglich nach Bequemlichkeit und Nutzen einzurichten, ungefähr auf folgende Art. Das Holz muß nicht gleich, so wie es aus dem Walde kömmt, verbauet werden, sondern man lasse es ein oder, wenn man kann, zwei Jahre unter ei-

nem Wetterdache liegen, daß es die Luft recht durchstreichen und alle Feuchtigkeiten austrocknen kann. Damit an die Lagerhölzer, Fußboden ꝛc. sich auch kein Schwamm setze, so überstreiche man das Holz, mit einem Wasser, welches man erhält, wenn man 1 ℔ Kupferwasser oder Kupfervitriol in 2 Maß Wasser zergehen, und 24 Stunden stehen läßt. Ueber dies brauche man zur Füllung gut ausgewitterten trockenen Sand. Zu dem Mauerwerke verbrauche man keine frisch gebrochene Bruchsteine, sondern solche, die schon eine Zeitlang an der Luft gelegen haben; und die besten Ziegelsteine sind die, welche durch das Brennen mit einer Art von Glasur überzogen sind. Der Sumpf- oder Lederkalk ist weit besser zum Bauen, als der Mehlkalk, und je länger er liegt, je besser hält er zusammen. Den Mehlkalk muß man aber sehr vor Staub und Schmutz verwahren ꝛc. Von dem Mauersande muß man alle fette Erdtheile abwaschen oder schlämmen, ihn unter einem Schauer eine Zeit lang liegen lassen, und dann und wann umschippen, daß ihn die Luft recht durchstreiche. Hat man nun alle Baumaterialien ein oder zwei Jahr zuvor angeschafft, so kann man gewiß versichert seyn, daß man ein dauerhaftes Gebäude erhält, nur muß man nicht eine verderbliche Sparsamkeit dabei gebrauchen, und zur Ersparung der Kosten etwa Wände und Balken schwächer machen lassen, als sie seyn sollten, besonders aber muß man auf den Grund sehen. Ist eine Wand vom Salpeter angefressen, so breche man das Angefressene los, spritze die andre Mauer mit Salzwasser aus, und maure es wieder mit Glasziegeln und klein gestoßenen Scherben zu. Von allen Gebäuden, wo man wohnt, entferne man Mistpfützen, Abtritte und alles Sumpfige; die Wege suche man zu erhöhen und wo möglich zu pflastern, damit ihr bei Regenwetter nicht bis an

die Knie im Morast waten dürft; und so wird der vernünftige Landmann den Nutzen von dieser kleinen Vorschrift, wenn er sie befolgt, leicht einsehen. Auch ist das Wasser eine Hauptsache, auf die man beim Bauen Rücksicht nehmen muß. Einmahl ist ein gutes reines Wasser eine große Gesundheitssache, und thut man daher wohl, in die Brunnen zuweilen Salz zu werfen; und dann ist ja das Wasser das vornehmste, womit man sich in Feuersnoth helfen kann. Daher der Mangel daran und die Beschaffenheit desselben, eine Sache ist, die die genaueste Aufmerksamkeit eines Bauenden verdient.

Kap. 6. Von der Feurung und der Vorsicht mit dem Feuer.

Nichts ist wohl, für den Landmann so wohl, als für einen jeden andern, verwüstender und schrecklicher, als das Feuer. Man kann daher nicht genugsame Sorgfalt deswegen haben, und thut der Hausvater sehr wohl, wenn er des Abends noch alles nachvisitirt, um zu sehen, ob nicht etwa durch Nachlässigkeit oder Schlafen des Gesindes Feuer entstehen könne. Das Feuer auf dem Herde gieße man aus, und die Kamine und Ofenlöcher verwahre man gut, damit nicht durch die Katzen, die sich gern in die heiße Asche legen, Feuer entstehe. Brennenden Schwamm und Schwefel lösche mit aller Sorgfalt aus, an Lichten oder Lampen laß die Schnuppen nicht zu groß werden, damit solche nicht unvermerkt abfallen und zünden. Mit brennender Tabackspfeife, wenn gleich ein Deckel darauf ist, gehe man so wenig, als mit einem Lichte, über den Hof, in Ställe, Scheunen, auf den Boden oder in Kammern, wo Flachs oder andere brennbare Sachen sind. Nimm keine

papierne oder schadhafte Laterne; und muß ein krankes Stück Vieh geräuchert werden, so setze das Kohlenbecken in einen nassen Eimer. Alle Sonnabend fege den Ruß im Ofenloche und im Schorsteine mit einem stumpfen Besen, so weit du reichen kannst, ab. Fängt Speck oder Fett, wenn es gebraten wird, zu brennen an, so nimm bei Leibe kein Wasser zum Löschen, sondern Asche. Man muß auch keine Asche auf den Boden oder in hölzerne Gefäße thun, sondern in den Keller; und feuchtes Heu nicht zu zeitig auf die Böden packen, weil es sich erhitzt. Die Räder am Wagen schmiere man gut, daß sie nicht durch schnelles Fahren entzünden; und Kohlen bringe man nicht gleich vom Meiler in die Kohlenkammer, es könnte noch Feuer darin verborgen seyn. Sollte Feuer entstehen, so eile deinen Nebenmenschen so zu Hülfe, wie du wünscht von ihnen Beistand zu erhalten. Brennt der Schorstein, so zünde auf dem Herde Schwefel an, oder wenn der Schorstein stark genug gebauet ist, und einen Pistolenschuß aushält, so feure eine ab, nimm nasse Säcke und decke den Schorstein damit zu, wirf auch nasse Säcke durch. Auf brennenden Flachs gieße kein Wasser, sondern suche es durch darauf geworfene nasse Säcke zu dämpfen. Auf das Haus, welches dem Feuer am nächsten ist, oder wo der Wind hinschlägt, muß man besondere Aufmerksamkeit wenden, den Boden reichlich mit Wasser versehen, und das Dach oder den Giebel damit begießen; da es denn sehr gut ist, Asche unter das Wasser zu mischen. Hat man einen schlammigen Teich in der Nähe, so ist es sehr nützlich, den Schlamm mit Schaufeln in das Feuer zu werfen. Auch muß man es nicht achten, wenn man das neben stehende Gebäude, um dem Feuer Einhalt zu thun, einreißen muß. Den Abgebrannten hilf, so viel du kannst, mit Rath und

That, und wende dein Bemühen dazu an, ihn wieder in guten Stand zu setzen.

Mit der Feurung muß sich jeder nach der Lage des Landes und nach derjenigen Art richten, die die wohlfeilste und vortheilhafteste ist. Erlen oder Elsen, Eichen Büchen, Birken und Kiefern sind die gewöhnlichsten Brennhölzer. Man bedient sich auch an manchen Oertern des Torfs, oder der Steinkohlen, des Strohes, wie auch der Meilerkohlen. Torf und Kohlen haben das Unangenehme, daß sie einen ungesunden Dunst von sich geben; Stroh ist aber an manchen Orten theils theurer wie das Holz, theils wissen nicht alle damit umzugehen. Wenn die Stoppel ein Paar Wochen gestanden hat, so wird sie abgerechet oder abgeharkt, und dieses nennt man die Schütte. Soll damit gekocht werden, so ist im Herde ein Loch, das man das Grundloch nennt, hier macht man erst helles Feuer, setzt hernach den Topf in die glühende Asche. Die Speisen kochen hierin langsam fort, werden weit mürber und kräftiger, und man kann so einen Topf den ganzen Tag in der Grube stehen lassen, ohne das man befürchten darf, daß es überkoche oder zu weich werde. An manchen Orten brennt man Rüböhl in der Lampe, es dampft aber gar zu sehr, und außer dem, daß man im Alter den Keichhusten oder Dampf davon bekömmt, räuchert es auch die Stube bald schwarz. Dieses zu vermindern, nehme man ein Glas Wasser, thue so viel Salz hinein, bis es nicht mehr zergeht, alsdenn tunke man die baumwollenen Lampentochte etliche Mahl hinein, und lasse sie wieder trocknen. Das Salzwasser gieße man dann unter das Oehl, schütte es wohl durch einander, und wenn es sich dann wieder gesetzt hat, so gieße man das Wasser wieder ab. Dieses Mittel benimmt dem Rübeöhl das Dampfen. Der

Ge-

Gebrauch, Schleißen oder Kien zu brennen, ist von wenigem Nutzen, und außer dem, daß es kein gutes Licht giebt, so muß man sich auch sehr damit in Acht nehmen. Nachtlichter geben auch nur einen schwachen Schein von sich, und muß man wegen kranker Kinder oder anderer Ursachen des Nachts Licht haben, so setze man die Lampe oder das Licht in eine Schüssel, damit die herab fallende Schnuppe keinen Schaden verursache.

Zweiter Abschnitt.

Vom Akkerbau.

Kap. 1. Vom Dünger und Verbesserung des Landes.

Der Dünger ist für den Acker eben das, was die Speise und Arzenei für den Leib des Menschen ist. So wie man nun jedem Leibe dasjenige geben muß, was ihn nähren, stärken und gesund machen kann: so muß man auch jedem Acker einen solchen Dünger geben, der ihm am besten dienet, den hitzigen Acker nicht durch hitzigen Dünger übertreiben, noch den kalten und feuchten zu sehr erkälten. Dünger aber kann der Landmann nie genug haben. Hat man also nicht Vieh genug, so kann man seinen Dünger dadurch vermehren, daß man neben der Miststäte große Kasten in die Erde gräbt. Darein thut man Asche und verfaulten Kuhmist, gießt eine ziemliche Menge kochend Wasser darüber, und füllt alsdenn die Kasten mit frischem Wasser. Ungefähr in drei oder vier Wochen giebt dieses eine Brühe, mit der man Stroh oder zusammen gerechtes Laub oder Tannadeln begießt, und diese in der Kürze zur Fäulniß bringt, und also zum guten Dünger macht.

macht. Auch kann man abgestochnen Rasen im Felde zusammen häufen und ein Paar Jahr liegen lassen, so erhitzt er sich selbst und giebt guten Dünger. Torf- und andere Asche, Hornspäne, Märgel und Kalk kann man auch mit Nutzen gebrauchen, welches aber am dienlichsten in feuchten Gegenden ist. Es dient auch dem Vieh zur Reinlichkeit und Bequemlichkeit, daß man ihm so viel Stroh, Laub auch Tannnadeln unterstreuet, wie angeht, aber immer das unterste wegnimmt, damit das Vieh nicht in der Nässe stehe, und oben drauf frisch wieder streut. Leichter Boden wird am besten mit Letten oder fetter Erde, und geiler Boden mit Märgel verbessert, indem dieser das Unkraut beständig Hahnenkamm oder Klapperkraut ausrottet, und kann man dadurch auch nasse Wiesen und bruchige Holzungen verbessern, daß man, mit Hülfe gezogener Gräben, so wohl mit Nutzen gutes Heu darauf bauen, als auch mit Holze bepflanzen kann. Hat man Land, welches im sandigen aber feuchten Boden liegt, so macht man in der Gegend einen Graben, füllt denselben mit Reisig aus, und deckt ihn oben wieder mit der Erde zu, damit kein Vieh oder Mensch hinein falle. Die vielen Wasserfahren sind auch dem Landmanne nicht nützlich, in dem so wohl in ihnen als neben bei wenig und schlechtes Getreide wächs't; dagegen ziehe man Gräben, in denen sich die Feuchtigkeit sammle. Menschenmist allein ist nicht nützlich, aber mit anderm vermengt von guter Wirkung. Mist von Hühnern, Tauben oder von anderm Federviehe ist zu hitzig, und wird daher mit mehrerm Vortheile in Gärten und Treibhäusern gebraucht. Den Boden theilt man mit Recht in zähe Erde, die aus Lehm, Thon oder Letten besteht; Sand, den man wieder in schweren und Flugsand theilt, und in Damm- oder Gartenerde. Man findet aber selten eine Art ganz rein.

Wo

Wo nun die meiste Dammerde ist, da ist der Acker am besten, und kann man ihn schon weniger düngen, als den andern. Ist er aber zu fett, so suche man mit Hornspänen, Gyps, Kalk und Asche die Kälte des Landes zu erwärmen. Das Hüten des Viehes auf dem Stoppelfelde ist auch sehr nützlich, weil so wohl dadurch das Vieh sich von den hinterbliebenen Aehren und Grase nährt, als auch zugleich das Land dünget.

Kap. 2. Vom Saatkorn.

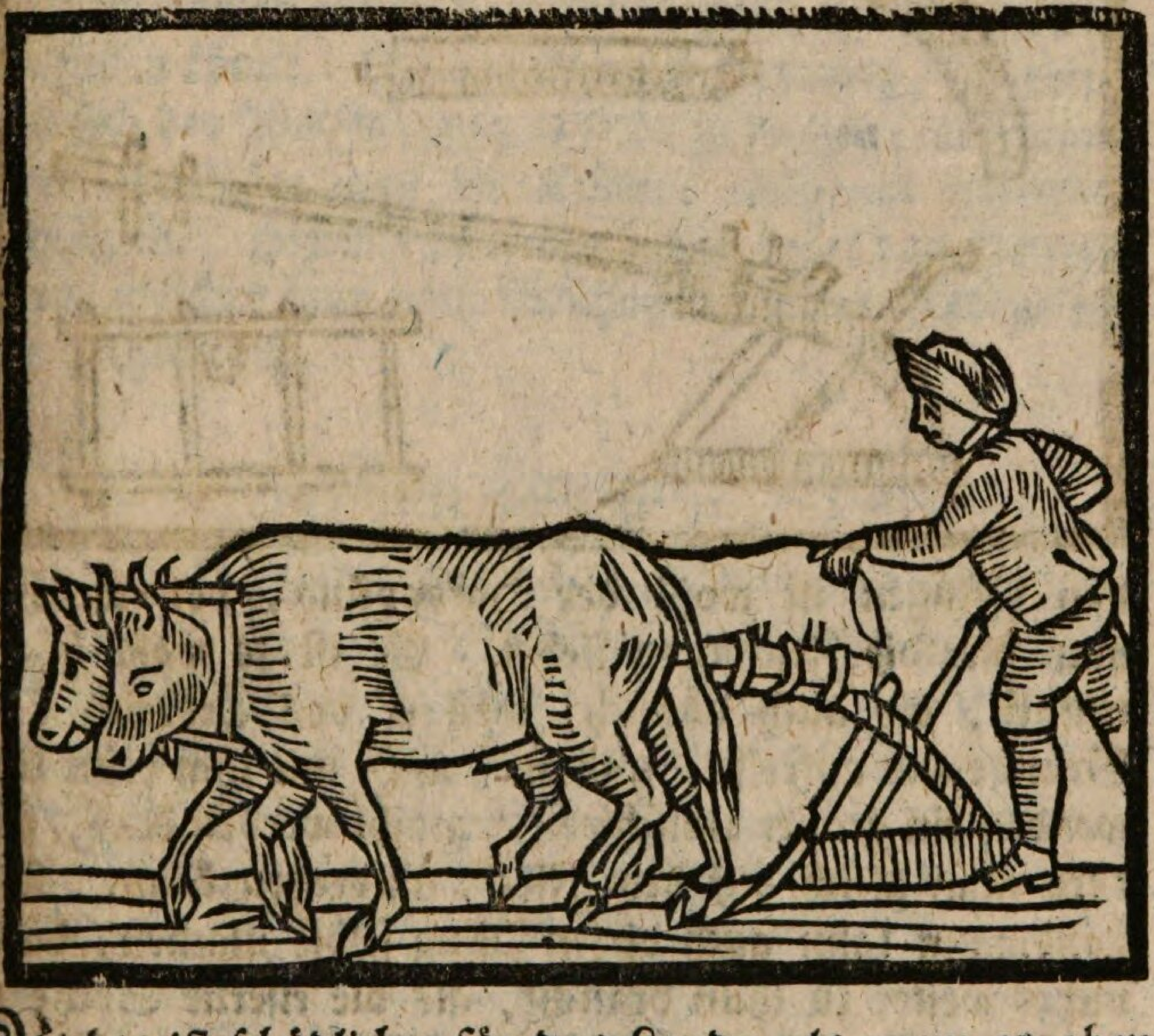
Zu dem Saatkorne muß man eben so wohl das beste Getreide nehmen, als zu einem Gebäude die besten Baumaterialien. Die Körner, die stark und dickschalig, dabei klein sind, muß man dicke säen, diejenigen aber, die groß und dünnschalig sind, dünne, weil solche sonst zu stark in das Stroh treiben, aber wenig Aehren erhalten. Man nehme kein verlegenes, ausgewachsenes oder von Würmern und Mäusen zerfressenes Getreide zur Saat, sondern immer das beste und ausgetrocknetste. Darum thut man auch am besten, daß man das Saatkorn selbst von seinem erbaueten Getreide nehme, weil man dieses kennet, und nicht, wie manche Landleute pflegen, das Getreide verkaufe, und hernach auf Gerathewohl Saatkorn kaufe, welches vielleicht angequellt ist, um mehr Maß zu haben, oder sonst nicht die Erfordernisse hat, die ein gutes Saatkorn haben muß.

Kap. 3. Vom Sommer- und Winterkorn.

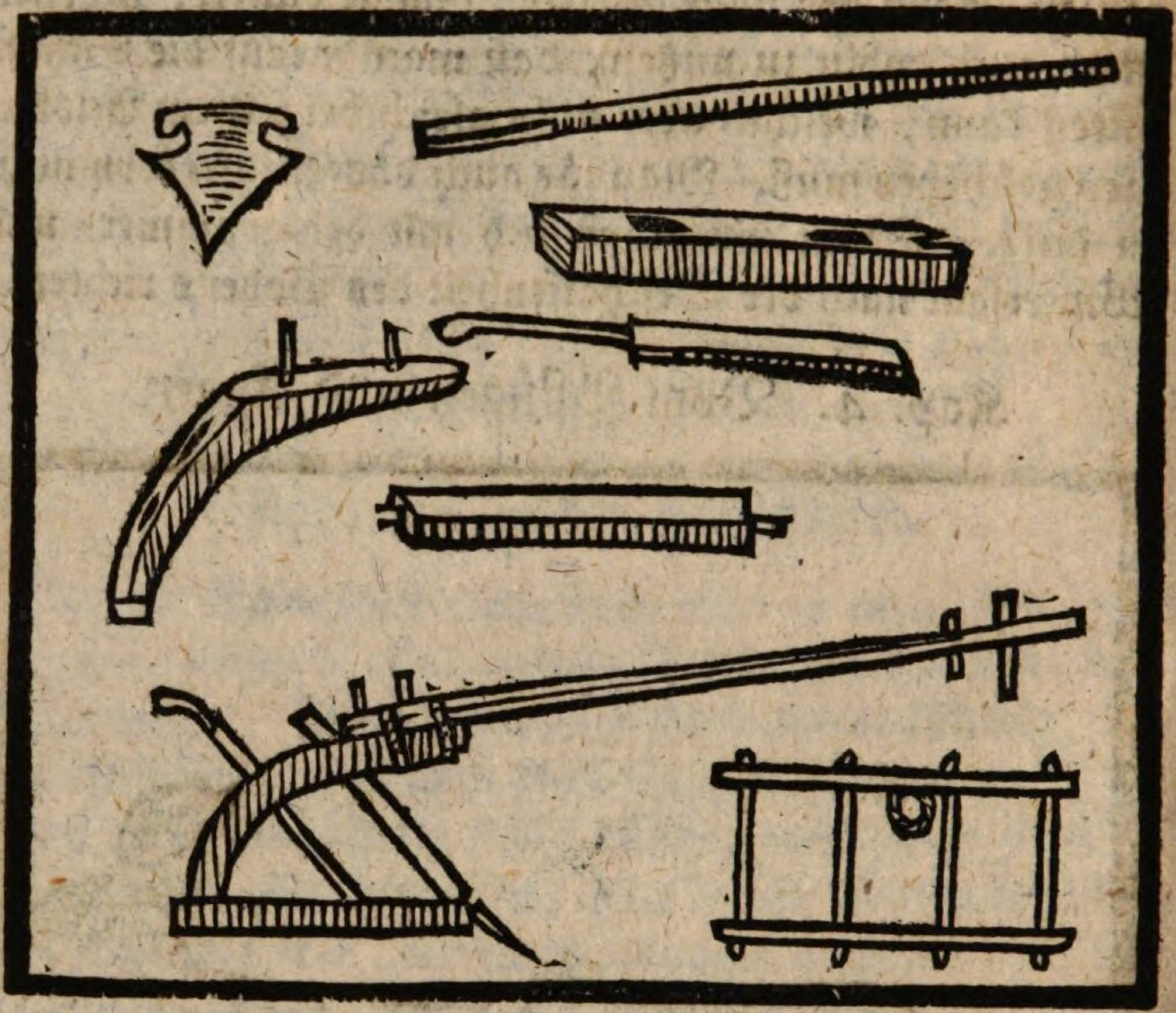
Sommergetreide säet man am besten auf das Land, welches leichten Boden hat, auf welchem man über dies, wegen langer Dauer des Winters, nicht zeitig in die Erde kommen kann. Das Winterkorn pflegt gern zu faulen,

faulen, wenn das nasse Wetter zu lange dauert; indessen ist es auch dahin zu nützen, daß man darauf die Schafe hüten kann, welches aber nicht gleich bei seinem Auskeimen geschehen muß. Man säe auch das Winterkorn nicht zu dicke. Sonst muß man sich mit der Sommer- und Wintersaat nach der Beschaffenheit des Bodens richten.

Kap. 4. Vom Pflügen und Eggen.



Nichts ist schädlicher für das Land, als wenn es obenhin und leichte gepflügt wird. Denn erstlich kömmt bei dem leichten Pflügen die Wurzel des Unkrauts nicht gänzlich heraus, und dann so kömmt auch der Mist nicht tief genug, um seine Fettigkeit der Erde gehörig mittheilen zu können, sondern die besten Kräfte werden durch die Luft und Sonnenhitze ausgezogen. Die beste Art



von Pflügen ist wohl der Hakenpflug, von welchem man hier die Zeichnung siehet. Er ist so wohl höchst einfach, als auch nützlich, weil er das Erdreich vom Grunde aus aufreißt, und auch nicht mit ihm beim Umwenden ein großer Umschweif gemacht werden darf, sondern man gleich auf dem Flecke umdrehen kann. Der Landmann kann auch diesen Pflug selbst machen, da er nichts weiter zu thun braucht, als die eiserne Spitze zu kaufen. Es gilt aber diese Art Pflüge nur von Ochsen oder Kühen zum Zuge, aber nicht von Pferden. Ueberhaupt sind Pferde für den Landmann, der nicht in Gegenden wohnet, wo er Vorspann geben muß, von keinem sonderlichen Nutzen. Hat er Kühe zum Spann, so muß er ihnen gut Futter geben, sie nicht übertreiben, sondern nur einige Stunden hinter einander arbeiten lassen; da man doch die Milch und auch einmahl das Fleisch nutzen kann.

kann. Für ein altes Pferd giebt auch niemand dem Bauer etwas, da hingegen ein alter Ochse noch gemästet und mit gutem Nutzen verkauft werden kann. Doch macht, wie weiter gezeigt werden wird, der Boden zuweilen Pferdegespann nöthig. Zuerst egge man alsdenn das Feld über, um das ausgepflügte Unkraut auszueggen, wobei man dann die Egge, wenn sie einen Haufen Unkraut zusammen gerafft hat, lüften muß, damit sie wieder neu fassen könne. Ist das Erdreich klümprig, so bedient man sich der Walzen, um es klein zu walzen; an einigen Orten zerschlägt man die Klümpe auch mit hölzernen Schlägeln. Hierauf säet man, und egget das Getreide unter, welches man nach Beschaffenheit des Bodens tief oder leichte thut.

Kap. 5. Vom Einernten insgemein.

Bei dem Einernten hat sich auch der Landmann sehr vorzusehen. Zu seinen Schnittern oder Mähern muß er nicht zu viel Zutrauen haben, daß sie nicht dem Getreide zu lange Stoppeln lassen, denn diese verfaulen auf dem Acker unnöthiger Weise ohne Nutzen. Er muß auch darauf sehen, daß die Aehren gut zusammen gerafft werden, damit nicht so viel Getreide unnütz auf dem Felde liegen bleibe. Er lasse das Getreide nicht zu lange stehen, damit es nicht überreif werde und ausfalle; er lasse es nicht zu zeitig abschneiden, weil es sonst als unreif zusammen schrumpft, leicht schimmelt und fault. Man muß es wohl auf dem Felde einige Zeit zum Austrocknen liegen lassen, richte sich aber dabei nach der Luft und dem Wetter. Denn wenn das Getreide etwa im Regenwetter liegen bleiben muß, wächs't es aus, und wird, wenn es auch nicht auswächs't, doch multrig auf dem Boden. Die

Scheunen banse oder packe man so, daß an einigen Orten die Luft durchziehen kann, und nicht das Getreide brenne, oder verstocke. Bringt man das Getreide naß ein, so wird nicht allein dasselbe verdorben, sondern auch das Stroh wird stockig, das Vieh frisst es nicht, oder nur aus Hunger. Bringt man es zu ausgetrocknet ein, so fallen so wohl während des Schneidens, als während des Fahrens und Einbringens die Körner aus.

Kap. 6. Von der Brache.

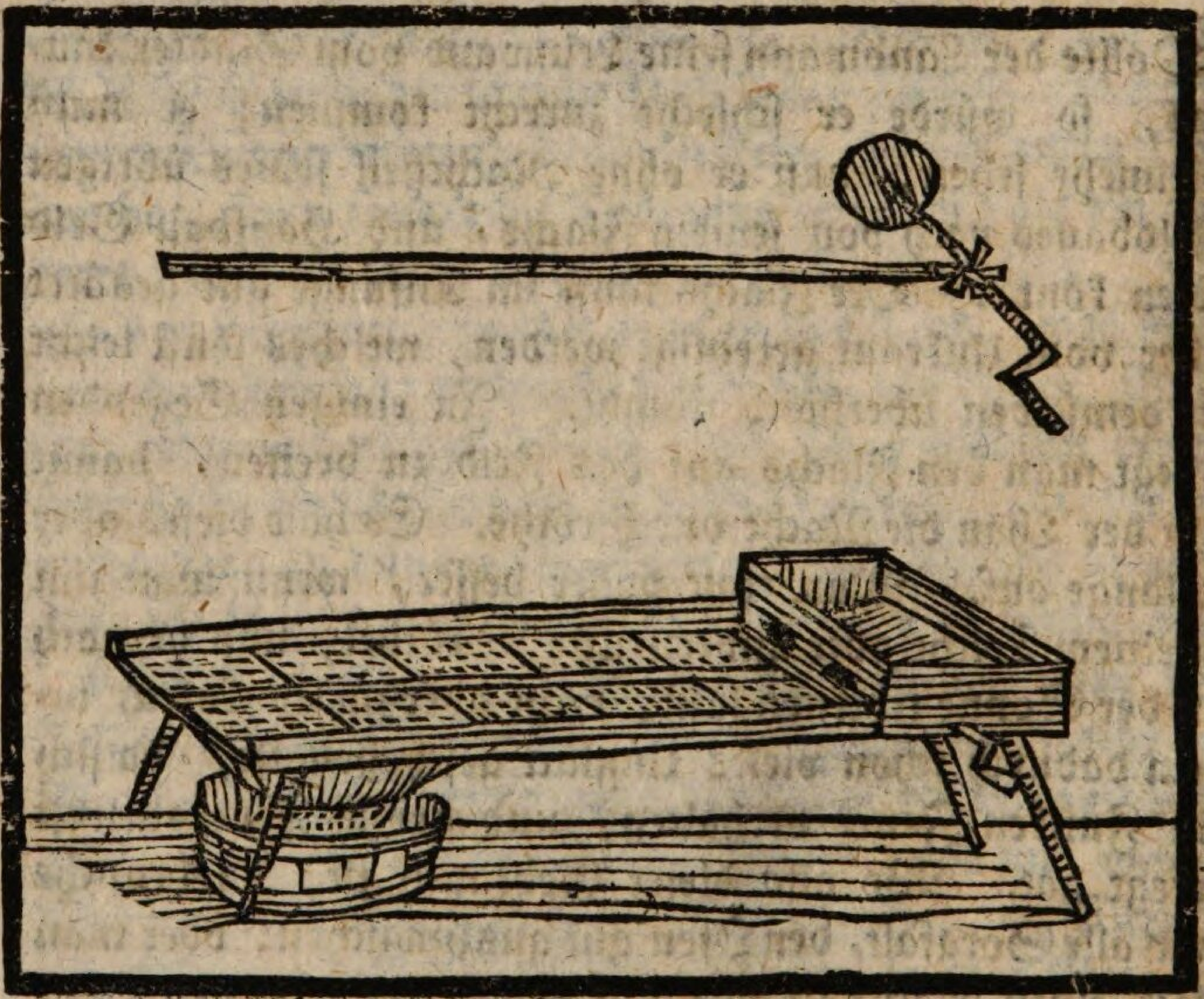
Die Brache ist dasjenige bei dem Felde, was man bei andern Geschöpfen die Ruhe nennt. Man muß sich dabei so wohl nach der Beschaffenheit der Felder, als nach seinem Dünger richten; denn ein Feld, welches guten Boden hat, kann länger die Düngung ersparen, als ein anderes, braucht auch wohl gar nicht ledig zu seyn. Ist also das Land gut, so säet man in das Land, was man hat, das Jahr, da es brache liegen soll, als Linsen, Wikken, oder andere Feldfrüchte, und besäet alsdenn dieses Feld nach der Aberntung mit Wintersaat. Sollte es nöthig seyn zu düngen, so düngt man vorher, kennt man aber die Güte des Feldes, so braucht man wenig oder gar keinen Dünger. Sonst ist auch nach Befinden des Feldes solcher Gebrauch. Zur 6 jährigen Brache 1) Brache, 2) Winterweizen, 3) Gerste mit Spanischem Klee, 4) Klee, 5) Rocken, 6) Hafer, und nun wieder Brache. Zur siebenjährigen: 1) Brache, 2) Weizen, 3) Kraut und Gartenfrüchte, 4) Gerste oder Klee, 5) Rocken, 6) Hafer, 7) Futterkräuter, und dann wieder Brache. — Zur achtjährigen: 1) Brache, 2) Raps, 3) Winterweizen, 4) Erbsen, Linsen und Feldfrüchte, 5) Gerste oder Sommerkorn, auch Klee, 6) Futterkräu-

kräuter, 7) Rocken, 8) Hafer, und denn Brache. Man führe aber niemahls Stroh auf das Feld, sondern gut verfaulten Mist. Ist ein Land so unergiebig, daß es nicht den erwünschten Nutzen an Getreide, oder andern Sachen bringt, so hat man mit vielem Nutzen den Versuch gemacht, die Brennnessel kurz über der Pflanze und unter der Wurzel abzuschneiden, und einzupflanzen; sie bewurzeln sich weiter und geben ein herrliches Futter für das Vieh ab.

Kap. 7. Von Flachs, Hanf und allerlei andern Früchten.

Sollte der Landmann seine Leinwand vom Städter kaufen, so würde er schlecht zurecht kommen; er muß vielmehr sehen, daß er ohne Nachtheil seines übrigen Feldbaues noch von seinem Flachs- und Hanfbau Geld lösen könne. Der Flachs muß im Anfange gut gegätet oder vom Unkraut gereinigt werden, welches sonst leicht in demselben überhand nimmt. In einigen Gegenden pflegt man den Flachs auf das Feld zu breiten, damit ihn der Thau die Nacht durch röthe. Es hält dieses aber so lange auf. Man thut daher besser, wenn man ihn in einem Teiche oder andern Wasser röthet, und hernach an der Sonne trocknen läßt, nicht aber im Backofen, indem dadurch schon vieles Unglück geschehen ist, da sich ein Funken Feuer verhalten, und große Feuersbrunst erregt hat. Wo also dieser Gebrauch ist, da brauche man alle Sorgfalt, den Ofen gut auszuwischen; oder man trockne den Flachs in dazu auf dem Felde erbauten Häusern, wo man ein weniges dafür giebt. Der Gebrauch ist an einigen Orten mit der Spindel, an andern mit dem Trittrade zu spinnen; ersteres ist langwieriger, giebt aber

festeres Garn. Wie nützlich der Flachsbau sey, kann man daraus sehen, daß jährlich für so viele tausend Thaler aus Westphalen und Schlesien ausgeführt wird. Wie auch die Länder, so sich auf den Hanf legen, als Rußland, Polen, Preußen, große Vortheile davon durch die Seefahrenden erhalten, da diese ihn unumgänglich zu Segeln und Tauwerk brauchen. Der Leinsame wird am besten durch die Böhmische Leinrolle gefegt, wie auch viele Böhmen in andern Ländern herum gehen, und sich damit was verdienen. Da diese Rolle nicht einem jeden bekannt seyn möchte, so will man sie durch folgende Zeichnung und Beschreibung einen jeden näher ken-



nen lehren. Ihre Länge ist 6 Schuh, die Breite 2 Schuh. Sie stehet schräge auf 4 Beinen, und müssen die beiden hintersten und höchsten so gemacht seyn, daß man

man sie höher und niedriger schrauben kann. Sie ist nicht mit Draht geflochten, sondern mit einem durchlöcherten Bleche beschlagen. Bei dem Kasten ist eine Klapper, die man mit der Hand drehet, und dadurch die Rolle erschüttert, daß der Same langsam darauf herunter fahre; a) ist der Kasten, in den der unreine Same kömmt, b) das Vorsetzebrett, welches man, wie eine Schütze beim Wasser, hoch oder tief stellen kann, nachdem man viel oder wenig Lein heraus haben will, c) ist die Kurbel, womit man die Klapper dreht. Von hier fängt sich das Fegesieb an, so aus zehn Tafeln von verzinntem und durchlöchertem Blech besteht. Diese 10 Tafeln sind, auf jeder Seite 5, auf hölzerne Leisten mit breitköpfigen Nägeln gut zusammen genagelt, daß sie nur ein ganzes ausmachen. Die 3 obersten Felder auf jeder Seite haben kleine runde Löcher, die gerade so groß sind, daß der Dotter und anderes Gesäme durchfallen kann. Die 2 untersten haben längliche Löcher von der Größe des Leimsamens; durch diese fällt die gute Saat in ein unten angehängtes Tuch, und aus diesem in ein darunter gestelltes Gefäß. Der Unrath und gröbere Same läuft darüber weg, und fällt vor der Rolle hin. Die Klapper ist also verfertigt. Unter der mittelsten Leiste ist eine bewegliche Leiste, oder Holzfeder; unten an der Leiste ist diese festgenagelt. Wo die kleinlöcherigen Bleche aufhören, ist eine Schraube durch, womit man die Feder höher oder tiefer stellen kann; oben an der Feder ist ein krummer Zahn oder Haken angebracht, dieser passt in ein Kammrädchen, welches 6 Kämme hat, davon jeder 2 Zoll lang und breit ist. Die Welle dieses Rades geht quer unter der Rolle durch, hat auf der einen Seite eine Kurbel zum Drehen, und auf der andern eine Scheibe, die 12 Zoll im Durchschnitt hat. Dreht man

nun das Rad, so schnappt immer die Leiste gegen den Boden der Fege, und durch diese Erschütterung, die man durch hoch und tiefes Schrauben stärker oder schwächer machen kann, wird der Same in Bewegung gesetzt. Man presst auch Leinöhl, welches an einigen Oertern zum Speisen gebraucht wird, aber auch eine gute Beize giebt, und unter Farben gebraucht werden kann.

Rübsen oder Rübesaat ist auch eine nützliche Sache. Man braucht das Rüböhl besonders zum Brennen, auch statt des Baumöhles zum Salat, und statt der Butter an die Speisen. Wie man es zum Brennen verbessern kann, ist schon oben gezeigt. Noch ist folgende gute Art, den Samen zu verbessern, zu merken. Man schütte den ausgedroschnen Rübsen in einer wohl zugemachten Kammer auf einen Haufen, lasse ihn ungefähr 4 Tage liegen, daß er, so zu sagen, zu einem Klumpen wird, und ganz weißlich aussieht. Dann schüttle man ihn durch ein Sieb wieder aus einander, streue ihn ganz dünne an einen luftigen Ort, und lasse ihn trocknen. Ist er recht trocken geworden, so schlage man Oehl daraus, welches weit heller und rathsamer brennt, und wovon ein Viertelpfund auf 36 Stunden anhält. Nur darf der Same nicht über ein halb Jahr liegen. Lässt man nun die Saat, ohne sie warm zu machen, in die Oehllade thun, und schlagen, so wird dies das so genannte Jungfernöhl. Dieses lässt man einige Wochen ruhig stehen und sich abklären, alsdenn füllt man es in reine Flaschen, die man nicht ganz voll füllt, sondern in den leeren Raum einige Löffel guten reinen Kornbranntwein thut. Die Oehlkuchen sind auch sehr nützlich zum Futtern. Mohnöhl ist auch sehr schön, obgleich kostbarer. Sonst kann man auch von Hederich, Kohlsamen, Sonnenblumen, Kürbißkernen, Wallnüssen, Haselnüssen, Buchecken, selbst aus

Linden-

Lindennüßchen, Oehl schlagen. Dies letztere bereitet man also, daß man erst die Nüsse rein siebt, alsdenn die harte Schale davon abdrischt, und durch das Wurfen die Kerne absondert; diese werden auf einer Grützmühle abgeschält und Oehl daraus geschlagen. Dieses schmeckt weit besser, wie das Baumöhl, so wie auch das Mohnöhl, wenn man den 4ten Theil geschnittener Borsdorfer Aepfel darunter thut. Vom Mohnsamen kann man auch aus den ausgeschlagenen Hülsen Kuchen machen, solche bei gelinder Wärme trocknen; und wenn man Lust hat, sich eine Mohnsuppe zu kochen, so reibt man etwas von diesen Kuchen ab, und quirlet es im kochenden Wasser. An manchen Orten wird mit Nutzen viel Krapp, Cichorien und Taback gebaut, Kartoffeln und andere Gartenfrüchte werden auch sehr häufig auf dem Felde gebauet, welches man deswegen Grabeland nennt. Von diesem soll hernach weiter geredet werden.

Kap. 8. Von Beobachtung des Wetters, der Jahreszeiten und so weiter.

Sehr behutsam muß der Landmann auf das Wetter, und auf die Jahreszeiten Acht haben, wenn er sein Feld bestellen will, indem dieses Gesäme besser bei nassem Wetter als bei trocknem, und jenes wieder besser bei trocknem bestellt wird. So würde es auch, zum Beispiel, unsinnig seyn, Getreide, welches naß ist, einzubringen, und nicht einige Tage auf Sonnenschein zu warten, oder zu der Zeit zu säen, da man ernten soll. Man hat sehr viele Beobachtungen der Hirten, welche dazu freilich Zeit genug haben, da man aus Sonnenschein an diesem oder jenem Tage den Schluß auf gute oder böse Jahreszeit macht. Allein dieses trifft selten ein, und man

soll sich so wenig daran binden, als an die guten und bösen Tage, die im Kalender angezeigt sind. Man prüfe das Land, was man bestellt, die Saat, suche alles so einzurichten, daß man nicht eins über dem andern versäumt, und suche immer Arbeit vorräthig zu haben, die aufgeschoben, und bei schlechter Witterung vorgenommen werden kann. Dieses ist der beste Wetterbeobachter und Kalender.

Kap. 9. Anhang vom Koppelschlage und von andern Sachen.

Im Mecklenburgschen, einem Theile von Pommern, und in Holstein theilt man alle zum Gute gehörige Felder in Schläge, deren man, nach Größe und Güte des Ackers, 7, 8, 9, bis 14 macht; und weil jeder Schlag mit einem Zaune eingekoppelt ist, so heißt man dieses die Koppelwirthschaft. Sind nun, zum Beispiele, 11 Schläge, so bestellt man ein Feld 5 Jahr hinter einander mit verschiedenen Getreidearten. Das 6te Jahr lässt man es liegen, und braucht es 5 Jahr als Viehweide; alsdenn bricht man das Feld zum Getreide wieder um, und nennt es Neubruch, richtet dabei die Sache so ein, daß jedes Jahr eine andere Koppel Neubruch wird, und erhält dadurch recht schönes Getreide. An vielen Orten ist das Land sumpfig; diesem sucht man durch Gräben abzuhelfen, wie man denn auch durch das Torfstechen, der mit Nutzen zur Feuerung gebraucht wird, viele tausend Morgen mooriges Land schon urbar gemacht hat. Bäume auf Kornland zu pflanzen, hat nicht sonderlichen Nutzen, indem der Schatten davon dem Getreide die Sonnenwärme und Kraft benimmt, wie man auch schon daraus sehen kann, daß das Vieh nicht gern Schattengras frisst, wenn

es anderes haben kann. Ueberhaupt ist eine nothwendige Sache gutes und tiefes Pflügen, gutes Düngen, und Beobachtung, welche Art Landes sich zu diesem oder jenem Anbau am besten schickt, und wie man es am nützlichsten düngen kann.

Dritter Abschnitt.

Von der Gärtnerei.

Kap. 1. Vom Pfropfen und Okuliren.

Wie erquickend das Obst ist, und wie vielen Vortheil ein wohl eingerichteter Garten seinem Besitzer bringt, ist bekannt. So gut aber auch die Obstbäume von sich selbst seyn mögen, so kann man sie doch sehr durch das Pfropfen

fen und Okuliren verbessern. Man kann auch seine Freude daran sehen, wenn man auf einem Stamme verschiedene Arten Obst ziehen kann, und der wilde Baum, der entweder gar keine, oder doch unschmackhafte Früchte trägt, uns durch dieses Hülfsmittel Nutzen bringt. Man nehme von einem Baume, dessen gute Frucht man kennt, und den man weiter fortziehen will, ein Reis zur Zeit, da der Saft in die Bäume getreten ist. Diese Reiser lege man bis zum Gebrauch mit den abgeschnittenen Enden in die Erde. Nun schneide man mit der Baumsäge einen mäßigen Stamm oder Ast ab, spalte ihn ungefähr 3 bis 4 Zoll auf, und setze alsdenn das Reis, dessen unteres Ende man wie einen Zapfen eingeschnitten und zugespitzt hat, so in die Spalte, daß die Rinde des Reises auf die Rinde des Stammes oder Zweiges stößt. Man kann auch 2 Reiser in eine Spalte setzen, auf jedes Ende eines. Hierauf beschmiert man das abgeschnittene Ende und die Spalte mit Baumwachse, worüber man Leinwand bindet, in die man ein Loch geschnitten hat, daß der Zweig durchgesteckt werden kann. Man pflegt auch noch über dieses Moos darüber zu wickeln. Will man einen jungen Stamm okuliren, so nimmt man ein Auge von dem andern Stamme, an dem das Blatt ist, ritzet die Borke des zu okulirenden Stammes auf, und zwar niemahls auf der Nordseite, die man leicht daran erkennen kann, weil hier die Borke rauher und dunkler ist, als auf der andern, setzt das Auge in den Riß unter die Borke ein, verschmiert es mit Baumwachse und bindet es zu. Ueberhaupt ist das gepfropfte und okulirte Obst besser und schöner an Geschmack, als das natürliche. So kann man auch dem Obste einen angenehmen Quittengeschmack geben, wenn man auf Quittenstämme pfropft und okulirt. Der Gärtner weiß viele Kunststückchen,

die

die dem Obste angenehmern Geschmack geben, die aber hier anzuführen zu weitläuftig seyn würde.

Kap. 2. Von der Baumschule.

Von der Baumschule kann man mit Wahrheit sagen, daß sie die Seele des Obstwesens ist. Man hat ihren Nutzen so deutlich eingesehen, daß man die Jugend mit dem Namen Baumschule belegt hat. Hier zieht sich der Gärtner alle Arten Fruchtbäume auf, die er so wohl dazu anwenden kann, alte ausgediente Bäume damit abzulösen, als auch schönes Geld für die jungen Stämme zu lösen. Er kann sie daher nicht sorgfältig genug warten, begießen und ausputzen. Besonders muß er sie von den unten neben der Wurzel ausschlagenden Nebenzweigen oder so genannten Räubern, die ihnen die Nahrung benehmen, reinigen, und dahin sehen, daß er so viel wie möglich alle Arten von Obstbäumen, so wohl Stein- als Kernobst, in seiner Schule habe. Mancher verlangt hochstämmige junge Bäume, mancher Franzobst zum Spalierziehen. Er mache sich also immer auf solch einen Käufer gefasst. Die jungen Bäume binde man an Pfähle, die man aber niemahls zu nahe an der Wurzel einstoßen muß, auch binde man die Bäume nie zu fest an die Stangen, sondern etwas lose, weil sonst beim Sturmwinde sich leicht der Bast von dem jungen Stamme abscheuert. Ueberdies bringe man sie in eine Gegend hin, wo sie dem Nord- und Ostwinde nicht sehr ausgesetzt sind, und unterlasse nie den Abgang, so bald es sich thun lässt, zu ersetzen.

Kap. 3. Von Oberfrüchten.

Unter Oberfrüchten versteht man alles Obst, dessen es viele Arten giebt. Dieses theilt man wieder in Stein-

und Kernobst. Zum Steinobste gehören Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen und alle Bäume, deren Früchte inwendig einen Stein oder großen Kern mit einer harten Schale haben. Kernobst hingegen heißet dasjenige, welches mehrere kleine Kerne hat, als Aepfel, Birnen, Quitten, Mispeln und so weiter. Franzbäume nennt man die, die keinen hohen Stamm haben, sondern gleich von unten an in Zweige sich ausbreiten, und nicht hoch wachsen. Man nimmt sie besonders in vornehme Gärten zum Spalier- oder Heckenziehen, auch auf die Beete oder Rabatten; auch haben sie ein wohlschmeckendes Obst. Bei Pflaumen findet man aber nicht dergleichen, wie überhaupt beim Steinobst. Nußbäume können die Kälte nicht gut vertragen, daher man sie an solche Stellen setzen muß, wo sie vor dem rauhen Morgen- und Mitternachtswinde Schutz haben. Die großen Rheinnüsse sind die besten. Maulbeerbäume sind so wohl wegen des Nutzens ihrer Blätter beim Seidenbau, als auch wegen ihrer angenehmen Frucht, besonders die großen schwarzen, sehr gut. Allein von letztern kann man die Blätter zum Seidenbau nicht gebrauchen, sie sind den Würmern zu rauh. Die verschiedenen Arten von Obst namentlich anzuführen, würde unnütz seyn, wir wollen also nur den Nutzen davon anzeigen. Aepfel und Birnen bringen nicht nur dem Besitzer ihrer Bäume ein schönes Geld aus den Städten ein, sondern ein Hauswirth kann sich auch dieser Früchte noch über dieses mit vielem Nutzen bedienen. Daß man davon eine Art Wein machen kann, ist schon gezeigt worden; aber außer dem kann man das Obst in einem guten Keller oder Kammer, wenn man es mit Stroh zudeckt, den ganzen Winter erhalten, und sich so wohl zur Erquickung des rohen bedienen, als auch mancherlei Speisen daraus bereiten. Nur muß man kein abge-

abgeschüttteltes Obst unter das gehörig abgepflückte legen, weil jenes leicht, auf dem Flecke, wo es aufgefallen ist, anfault, und das andere mit ansteckt. Ueber dies kann man auch das Obst, selbst das unreife, trocknen, und eine angenehme Speise daraus bereiten. Einige pflegen das Obst an Fäden zu reihen, und an der Sonne, auch hinter dem Ofen, aufgehängt trocknen zu lassen. Dieses hat aber das Unangenehme, daß die Fliegen sehr darnach gehen und es verunreinigen. Andere schälen das Obst, und trocknen es auf Horden im Backofen, welches weit besser ist; man muß aber den Ofen nicht sehr heizen, weil sonst das Obst ausdörrt und verbrennt. Unreifes Obst soll man niemahls roh essen, sondern das durch den Wind zu zeitig abgefallene entweder zum Kochen oder zum Trocknen, oder auch, wie oben erzählt, zum Obstwein gebrauchen. Sonst ist es auch ein gutes Futter für die Schweine, wenn es ihnen unter den Trank oder anderes Futter klein geschnitten gemengt ist. Bei dem Aufbewahren des Obstes wische man den Thau ab, und soll es lange dauern, so schütte man es nicht zu dicke auf einander, und wenn man es haben kann, so stelle man es einzeln neben einander, die Stiele oben. Kirschen sind ebenfalls eine angenehme und gesunde Speise, man macht sie auch ein, trocknet sie, zieht auch von ihnen einen wohlschmeckenden Wein und Branntwein ab. Pflaumen sind noch nützlicher. Man isst sie roh, man macht sie ein, vor allen aber ist das Mus eine schöne Sache, wie man sie auch gebacken sehr gesund in Speisen genießen kann. Wenn man sie auf einer Horde, die Stiele oben, trocknet, werden sie am besten; sonst schüttet man sie auch so bloß auf den Herd, muß aber nie zu viele auf einander häufen, noch den Ofen zu heiß machen.

Das Mus wird am besten, wenn man die Kerne heraus schneidet, die Pflaumen klein stampft, und etwas Hohlundersaft (Fliedersaft), vorher abgekocht und durch ein feines Sieb gerieben, hinein thut. Es muß wohl kochen, wobei es mit der Muskrücke fleißig umgerührt werden muß, damit es nicht anbrenne. Je dicker das Mus ist, desto länger dauert es. Zum guten Geschmacke thut man auch ganzen Ingber, und gegen die Letzte Zitronenschale hinein, auch Wallnüsse in ihrer grünen Schale; denn die Schale macht das Mus dauerhaft, und die Nüsse hindern das Anbrennen, auch schmecken sie sehr lieblich, wenn man sie nachmahls findet. Man lasse das Mus nicht im Kessel kalt werden, schöpfe es auch mit keinem blechernen oder kupfernen Löffel aus, denn dies ist nicht gesund. In die Töpfe oder Tonnen muß es fest eingerüttelt werden, damit es sich überall anlege und keine Höhlungen bleiben. Die Töpfe schiebt man in den Backofen, daß eine Rinde drüber bäckt, oder gießt auf das Mus, wenn es einige Tage gestanden hat, Pech, Butter oder Talg, oder deckt trockene Nußblätter darüber, auf die man einen Kitt von Lehm macht, und setzt sie in eine trockene Kammer, aber nicht in den Keller. Ueberhaupt nehme man nichts mit einem Messer oder blechernen Löffel heraus, sondern mit hölzernen; das Mus hält sich länger. Verliert es nach Verlauf eines Jahres den Geschmack oder wird schimmlig, so nehme man den Schimmel ab, und koche es mit etwas Hohlundersaft noch einmahl.

Aprikosen und Pfirsichen sind keine Früchte, die sich lange halten, so wie unter den Pflaumen die Arten, die man Weinpflaumen, Marunken und Spillinge nennt; letztere sind über dies sehr ungesund. Man hat auch eine Art kleiner Pflaumen, die man an einigen Orten Kreuken nennt, sie sind klein und rund, und haben einen angeneh-

men säuerlichen Geschmack. Von den Kirschen ist noch zu merken, daß die sauern die gesundesten und besten zum Einmachen sind, auch kömmt der Kirschbaum in den sandigsten und steinigsten Gegenden fort, und macht nicht viel Schatten. Quitten mit anderm Obste gekocht, ist auch eine Speise, die dem Essen einen guten Geschmack giebt, und der Quittensaft ist seines gesunden Gebrauchs wegen überall bekannt, so wie die Quitte selbst einen angenehmen Geruch giebt. Ein guter Baumgarten ist also immer eine höchst nützliche Sache. Nur pflanze man die Bäume nicht zu dicke, daß sie sich nicht selbst ersticken, und will man das Land nicht bepflanzen, so kann man es zum Wiesewachse nützen, und das Gras fleckweise abschneiden. Es ist aber nicht gut, wenn man Vieh, besonders Ziegen, im Garten weiden lässt; will man es aber ja thun, so bringe man sie in solche Gegenden wo keine junge Bäume, oder solche, die sie abschälen können, stehen, und binde sie da an.

Kap. 4. Von Unterfrüchten.

So wie das Getreide den Landmann mit Brotkorn, der Obstgarten mit Geld und Vorrath versieht, so versorgt ihn das Grabeland oder der Küchengarten mit Gemüsen. Unter allen verdienen die Kartoffeln die erste Stelle. Sie sind so ergiebig, daß sie öfters die Aussaat bis 50 Mahl wieder geben, und machen dem Landmann nicht viel Mühe. Man bewahret sie am besten in einer trocknen Grube, die ungefähr, wenn der Boden nicht sumpfig ist, vier Fuß tief seyn muß. Auf den Boden schüttet man trocknen Sand, darüber die Kartoffeln, spreitet Stangen darüber, und deckt alles mit Stroh zu. Zu dem Samen nehme man die besten unbeschädigten Kartoffeln, die man schon im Herbste aussucht und besonders in einer Grube

verwahret; sie müssen von der Größe eines Hühnereies auch kleiner seyn. Denn größere pflegt man zu zerschneiden, wodurch aber die Kartoffeln schlechter werden. Sonst pflegt man auch gute frische Kartoffeln an einen Ort, wo die Sonne recht brennt, zu pflanzen, und mit dem Kraute bis in den Herbst stehen zu lassen, dann nimmt man die reifsten und besten Samenäpfel davon ab, und treibt sie durch einen Durchschlag in einen Zober mit Wasser. Der Same fällt alsdenn zu Boden, und diesen sammelt man, und trocknet ihn langsam zwischen Löschpapier, hebt ihn an einem kühlen Orte, der aber luftig ist, bis zum Frühjahr auf, da man ihn ganz dünne auf das Land säet, und die jungen Pflanzen fleißig behackt. Im Herbste macht man die kleinen jungen Kartoffeln aus, und braucht sie künftiges Frühjahr zur Saat.

Die Kartoffeln kann man nicht nur auf Kohlen gebraten, sondern auch aus Wasser gekocht, ferner klein geschnitten an Fleisch und unter allem andern Gemüse, auch als Brei, auch gebraten essen. Man macht auch Mehl und Stärke davon. Das Mehl wird folgender Maßen bereitet. Die rohen Kartoffeln schälet man, schneidet sie in kleine Stücke, und legt sie in reines Wasser eine Nacht über. Den andern Tag kocht man sie mit Wasser zu Brei, und ist dieser laulich geworden, so reibt man ihn durch ein Sieb in einen Backtrog oder in eine Mulde. Ist er trocken, so zerreibt oder zerschlägt man ihn, und siebt ihn wie gewöhnliches Mehl. Will man backen, so thut man des Abends Sauerteig dazu, knetet so viel Kornmehl hinein, als gewöhnlicher Weise zum Backen erfordert wird, arbeitet alles wohl durch einander, und läßt es 10 bis 11 Stunden stehen, knetet es des andern Morgens wieder mit wenig Wasser und Mehl durch, bis es recht steif wird, dann muß es wieder ungefähr vier Stun-

den in der Wärme stehen, wird mit etwas Kümmel und Salz ausgewirkt und gebacken. Der Ofen muß aber stark geheizt seyn. Stärke wird also verfertiget. Man reibt die größten Kartoffeln auf einem Reibeisen in ein mit Wasser angefülltes Gefäß, gießt das Geriebene durch einen Durchschlag, damit die Fasern zurück bleiben, und seigt darnach das Durchgeschlagene durch ein leinen Tuch. Dieses wiederhohlt man einige Mahl, bis alles Grobe zurück bleibt. Das Feine wird nun mit Wasser in einem Gefäß umgerührt, und, wenn es sich gesetzt hat, das Wasser abgegossen, wieder frisches darauf, und mit dem Umrühren und Abgießen so lange fortgefahren, bis das Wasser ganz klar ist. Dann legt man auf die Masse reine Tücher, welche die übrig gebliebene Nässe ausziehen. Sind diese naß, so ringt man sie aus, und legt sie wieder auf, fährt auch mit dem Ausringen und Auflegen so lange fort, bis der Satz ziemlich trocken ist, alsdenn zerschneidet man ihn und läßt ihn an der Luft und Sonne trocknen. Die Kartoffeln kommen eigentlich aus Amerika, wo sie Pataten heißen. Der Englische Admiral Franz Drake hat im Jahr 1586 zuerst welche nach Europa gebracht. Sie sind aber schon sehr ausgeartet. Will man wieder gute Art haben, so muß man sie aus Samen ziehen. Die besten müssen nach dem Kochen mehlig und locker seyn, nicht aber wie Seife, so wie die so genannten Englischen oder Französischen. Kartoffeln, die auf einem sumpfigen Boden wachsen, sind nicht gesund, wie auch die, die inwendig schwarze und röthliche Flecken haben, sondern sie müssen inwendig weißgelb aussehen, und gut riechen. Das Rindvieh frißt sie auch gern; kocht man ihm dieselben, so legt es mehr Fleisch an, roh aber giebt das Vieh mehr Milch; man muß aber alsdenn das Futter mit Häckfel, Spreu oder Wurzelwerk vermischen, in-

dem das Vieh sonst das Zittern in die Füße bekömmt. Auch für Schweine sind sie ein gutes Futter.

Anderes Gartengewächse kann man eben so in Gruben oder trocknen Kellern aufbewahren, wie die Kartoffeln. Petersilienwurzeln, Pastinakwurzeln, weiße Ruben, Kohlrüben, gelbe oder Mohrrüben (Möhren), rothe Rüben, Knollrüben sind ein gutes Gemüse, besonders die Mohrrüben, aus denen man folgender Maßen den Saft kocht. Man wäscht und putzt sie, schabt oder stampft sie alsdenn klein, und kocht sie mit ein wenig Wasser weich, dann thut man sie in einen leinenen Sack, presst den Saft mit einer hölzernen Kelle aus, und kocht ihn zu einen dicken Syrupp, der süßlich schmeckt, auf Brot und Semmel geschmiert, gut zu essen ist, die Würmer vertreibt und für den Husten gut ist. Die Märkschen Rüben sind nur klein, und haben einen angenehmen bittern Geschmack, besonders die Teltowschen, die kleinsten und besten, weswegen sie auch weit verfahren werden. Rothe Rüben kocht man ab, schält sie, schneidet sie in Scheiben, und macht sie mit Essig, Kümmel und Meerrettig ein; Meerrettig und Rettig sind gesunde Speisen, wie auch Lauch, Burreebollen und Zwiebeln. Schalotten, die kleiner sind, als Zwiebeln, haben einen angenehmen Geschmack, und werden besonders an Hammelfleisch gebraucht. Die stärkste Zwiebelart aber ist der Knoblauch, nur daß der Geruch demjenigen, der keinen genießt, unangenehm ist. Weißer Kohl, brauner oder grüner Kohl ist nicht nur ein gutes Essen, sondern der Abgang davon ist, wie alles Kraut und Abgang vom Gemüse, ein gutes Futter für das Vieh. An einigen Orten pflegt man auch das Rindvieh mit weißem Kohl zu füttern, weil dies gute Milch giebt; so wie man auch in manchen Gegenden eine Art großer rother Ruben,

die

die sie Turnips auch Runkelrüben nennen, füttert. Wie gesund und wohlschmeckend der eingemachte oder Sauerkohl sey, ist genug bekannt, besonders dient er den Schifsleuten zur Medicin und Erquickung. Savoyer- oder Wälschkohl ist auch ein gutes Gericht, wie auch Blumenkohl, der aber meistens nur auf vornehme Tafeln deswegen verkauft wird, weil das gelösete Geld mit mehr Nutzen in die Wirthschaft verbraucht werden kann. Sellerie ist sehr gut zum Kochen, wie auch zum Salat; wie auch Kopfsalat, Endivien, Rapunzeln, Kresse, Laktuke, nützliche Gartengewächse sind. Kürbisse und Gurken muß man auch nicht vergessen, indem man die erstern zum Brei, und die andern zum Salat und Einmachen braucht. Große rothe und schwarze, weiße und allerlei farbige Bohnen geben ein gutes Essen, wie auch die Sau- oder Pferdebohnen. Die Bohnen dienen über dies zur Zierde und zum Nutzen, indem man sich eine Laube damit ziehen kann, oder sie vor dem Fenster an Bindfaden oder Stäbchen in die Höhe zieht, und sich an ihrem Schatten, Blumen und Geruche weidet. Man kann auch die Schmink- oder Schnittbohnen einmachen. Erbsen kann man im Garten nicht so viel bauen, wie man zur Winterkost so wohl, als zum Verkaufe brauchte; denn die man im Garten erzeugt, sind nur dazu hinlänglich, um sie frisch zu kochen oder roh zu essen, und unter vielerlei Arten sind die Zuckererbsen hierzu am dienlichsten. Die Erbsen, die man zur Konsumtion auf den Winter und zum Verkauf haben will, baut man, so wie die Linsen, Hirse und Buchweizen, auf dem Felde, wo eben so mit dem Acker verfahren wird, wie mit dem Getreide. Spinat, Petersilie, Kerbel, Portulak oder Suppenkraut, Spargel, Dill &c. muß man alles nicht vergessen. Die Mistbeete erfordern viel mehr Dünger, der besonders

aus verfaultem Holze gut ist, sie müssen auch gut vor der Kälte verwahrt werden.

Sonst hat man auch noch eine Art, das Gemüse aufzubewahren, welches auf den Schiffen sehr gebräuchlich ist. Das Kraut oder Wurzelwerk wird geputzt und gewaschen. Dann breitet man es auf Leinwand aus, oder auf Brettern, daß alle Nässe ablaufe; dann schneidet man es, wie zum Kochen, und breitet es auf Sieben oder Brettern ganz dünn zum Trocknen aus. Man setzt sie auf einen Ofen, oder in einen nicht gar zu warmen Backofen und wendet sie fleißig um. Sind sie nun so trocken geworden, daß man sie zerbrechen, oder die Blätter zerreiben könnte, so setzt man sie an einen feuchten Ort, bis sie wieder so viel Feuchtigkeit angezogen haben, daß man sie biegen kann. Dann macht man runde Tuten, oder nimmt hölzerne kleine Gefäße, und stößt die Blätter oder zerschnittenen Wurzeln fest hinein, macht sie dann zu, und verwahrt sie an einem trocknen Orte. Solches Gemüse hält sich beinahe ein Jahr, und will man es gebrauchen, so nimmt man ungefähr anderthalb Loth auf die Person, brüht es mit kochendem Wasser an, läßt es ein Paar Mahl darin aufkochen, gießt dann dies Wasser ab, und kocht es wie gewöhnliches Zugemüse. Wurzelwerk kann man auch in Scheiben geschnitten an einen Faden reihen und an dem Ofen trocknen.

Alle Pflanzen müssen fleißig vom Unkraut gereiniget, Kartoffeln, Kohl und Kohlrüben fleißig behackt, und alles bei anhaltender Dürre, nach Sonnenuntergang begossen werden. Je mehr Mühe der Gärtner auf seine Früchte wendet, desto mehr Nutzen wird er daraus ziehen. Das Jäten (Wieten) der Gewächse, wie auch das Abblatten des Kohls ist von großem Nutzen, und zwar doppelt; denn erstlich wird das Gemüse mehr Nahrung erhal-

erhalten, und zweitens dient das ausgeraufte Gras und Unkraut theils dem Vieh zum Futter, theils zur Streu und zum Dünger, und die abgebrochenen Kohlblätter sind überhaupt ein gutes Futter. Kann man in die Gärten hin und wieder kleine Kanäle leiten, um das Land zu wässern, so spart man die öftere Mühe des Begießens und weiten Wassertragens. Das Düngen muß überhaupt nicht vergessen werden; besonders ist der Schafmist ein herrlicher Mist für kaltes Land. Das Umgraben oder Rigolen muß nicht oben hin geschehen, sondern tief, und die Wurzeln des Unkrauts muß man nicht wieder mit eingraben. Je tiefer man gräbt, desto besser kömmt das Erdreich und der Mist unter einander, so gut wie beim Pflügen. Das Grabeland besetze man auch nicht zu dicke mit Bäumen, sie benehmen sonst sich selbst und den unten stehenden Früchten die Luft, Nahrung und Sonne. Mistjauche auf das Land gegossen ist auch sehr gut, nur muß man es nicht zu viel thun, sonst verbrennt das Land. Erdbeeren im Garten, anstatt der Einfassung der Beete gebauet, sind so wohl angenehm als nützlich.

Kap. 5. Von Blumen und nützlichen Kräutern.

Wenn der Landmann seinen Garten und seine Mühe zu Blumen verwenden wollte, so würde er wohl ein Gärtchen zum Vergnügen, aber nicht zum Nutzen haben, und mit der Küche und dem Geldbeutel würde es schlecht aussehen. Solches gehört nur für Lustgärten, obgleich auch der Landmann zu seinem Vergnügen ein Fleckchen mit Blumen bepflanzen kann. Rosen dienen nicht nur zur Zierde und zum Wohlgeruch, sondern auch zum Nutzen. Die Blätter können in der Apotheke verkauft werden, auch kann man selbst Rosenwasser abziehen. Lilien sind gleichfalls wegen des Oehls gut, auch kann man

die Blätter davon in Branntwein legen, und hat man sich geschnitten, so legt man ein durchzognes Blatt auf. Nelken, Tulpen, Kaiserkronen und so weiter sind nur zur Zierde, und zur Bewunderung der Allmacht Gottes. Man hüte sich auch, an keine Blume stark zu riechen; denn zuweilen halten sich kleine Würmer darin auf, welche man mit einzieht, zuweilen ist auch ein giftiger Duft in ihnen; besonders soll man stark riechende Blumen nicht die Nacht über in einem verschlossenen Zimmer, wo man schläft, stehen lassen, absonderlich Lilien, denn diese verursachen leicht Kopfweh. Je länger je lieber und Jasmin sind, wegen ihres Berankens und Geruchs, gut zu Lauben und an den Häusern; aber lieber wird ein haushälterischer Landmann zu dieser Bekleidung, wie ich oben angezeigt habe, Bohnen nehmen, oder Wein ziehen. Kümmel, Lavendel, Fenchel, Kamillen, Thymian, Majoran sind nützliche Kräuter, die man so wohl an das Essen, als auch zur Arzenei brauchen kann, und die sich, getrocknet, lange halten. Basilikum giebt auch einen guten Geruch; und Raute auf Butterbrot gestreuet ist sehr gesund. Auch ist das Löffelkraut eine Arzenei, die in vielen Krankheiten sehr heilsam ist und in Apotheken sehr gesucht wird.

Kap. 6. Von Raupen und anderem Ungeziefer, auch Unkraut.

Oefters sieht der Landmann seine Mühe, und allen Segen, den ihm der liebe Gott geschenkt und gezeigt hat, durch eine Menge Ungeziefer vernichtet, das seine Saat und Pflanzen, sein Obst und alles verderben. Manches Ungeziefer ist gar nicht auszurotten, oder zu vermindern, oder die Mittel dazu sind noch nicht bekannt genug.

Gegen einiges aber kann man Gegenmittel gebrauchen, die es, wo nicht ganz tilgen, doch sehr vermindern. Mäuse und Ratten sind wohl eine von den vorzüglichsten Plagen; nicht allein vernichten sie die Früchte auf dem Felde, sondern auch in unsern Gebäuden sind wir nicht sicher davor. Wieder die Feldmäuse ist das beste, daß man keinen Acker nach der dritten Jahre oder Ruhre noch einmahl düngt. Die Mäuse gehen den warmen Nestern nach, die sie in dem Miste, der frisch untergepflügt ist, am ersten finden. Darum überstreue man nie Kleefelder mit Mist; und pflügt man Brache oder Stoppel, so muß solche so geschwind, wie möglich, gestürzt werden; und nützlich ist es, wenn man einen dazu abgerichteten Hund oder einen Menschen mit einem stnmpfen Besen bei der Hand hat, die aus ihren Nestern Verjagten zu tödten. Gesprungene glasirte Töpfe, die aber doch noch Wasser halten eingegraben, und bis auf eine Hand breit mit Wasser gefüllt, sind auch sehr gut. In ihnen fangen sich alle Nacht Mäuse, die wegen der Glasur nicht wieder heraus kommen. In Gebäuden braucht man, so wohl gegen die Mäuse als Ratten, Mäusegift. Klein geschnittene Stücke Bade- oder Fensterschwamm in salziger Butter gebraten und einen Scherbel Wasser dabei gesetzt; sie saufen gleich darauf und platzen; auch ungelöschten Kalk in die Winkel gesetzt. Nur muß man solche Sachen nicht hinstellen, wo kleine Kinder, oder Vieh dazu kommen kann. die Löcher in den Gebäuden verschmiere man fleißig, und mische unter den Kalk etwas gestoßenes Glas, welches das neue Durcharbeiten wieder hindert.

Hamster sind auch eine große Plage des Landmannes, wider die er aber mit Nutzen zu Felde ziehen kann. Manche Handarbeiter nähren sich gar davon. Man

gräbt sie aus, schlägt sie todt, nimmt ihnen ihren eingebrachten Vorrath (der sich oft zu 2 Scheffel von verschiedenen Getreidearten beläuft, die sie alle selbst rein ausdreschen, und in besondern Kammern legen), und zieht ihnen das Fell ab, welches ein gutes Pelzwerk giebt. Gewöhnlich gießet man sie mit Wasser aus, denn sie sind sehr beißig. Der Maulwurf verwüstet auch vieles Land, besonders Wiesen. Gegen diesen muß man sich nun mit dem Spaten auf die Lauer stellen, und ihn, so bald er auswirft, ausstechen. An manchen Orten müssen die Gemeinen eine gewisse Zahl liefern, wodurch sie sehr gemindert sind. Der Reitwurm, (Fahrmaus, Maulwurfsgrille, Schrotwurm, Erdwolf, Ackerwerre) durchwühlet ganze Felder, und ruinirt die Wurzeln aller Gewächse.

Das

Das beste Mittel gegen denselben ist Oehl und Senf in warmen Wasser aufgelöset, und damit das Feld besprenget. Eingegrabene todte Krebse vertreiben ihn auch. Auch gräbt man im Herbste um das Feld 2 bis 3 Fuß tiefe schmale Gruben, und füllt sie mit Pferdemist aus, deckt sie alsdenn eine Hand hoch mit Erde zu, und lockt dadurch die Reitwürmer, die der Wärme nach dem ersten Thauwetter nachgehen, in die Gruben, aus denen man sie alsdenn haufenweisen heraus nehmen kann, worauf man alsdenn die Grube wieder zudeckt, um mehrere zu locken. Heuschrecken sind nur in manchen Gegenden, thun aber so vielen Schaden, daß man ganze Landschaften aufbieten muß, um sie zu vertilgen. Man macht Gräben, treibt die Heuschrecken hinein, und tritt sie todt. Die fliegenden schlägt man mit Sträuchern nieder. Beim Umpflügen tritt man ihre Brut todt, und verbrennt ihre Eier. Ist ein Land mit Schneckenfraß beladen, so bestelle man den Acker frühzeitig, und egge so klar wie möglich. Vermische Mistlake mit Wasser, koche darin einige Loth Teufelsdreck, laß es kalt werden, thue noch ein Loth Hirschhorn-Oehl dazu; vermische alles mit 16 Quart Mistlake, und begieße damit das Feld, so weit es zureicht. Enten auf die Saat getrieben ist auch gut, denn sie sind große Liebhaber von Schnecken, desgleichen auch die Gänse.

Die Kohlraupe verwüstet ganze Felder Kohl, auch den Sommerrübsen. Um sie zu vertreiben, grabe man todte Krebse nicht tief in die Erde, lasse auch todte Krebse in Wasser verfaulen, und besprenge das Kraut damit. Rottet man aber die Schmetterlinge (Molkendiebe, Buttervögel, Sommervögel), so viel man kann, aus, so ist dieses das beste Mittel; denn aus ihren Eiern stammt eine zahlreiche Brut her. Die Ringelraupen sind die

schäd-

schädlichsten. Die Eier sind um die Aeste wie ein Ring angesetzt, und bedecken gleich den ganzen Baum. Fleißiges Nachsehen nach dem Gespinnste und den darin gelegten Eiern, Tödten der Schmetterlinge, und frühzeitiges häufiges Abraupen, wenn die Raupen noch in ihren Nestern beisammen sind, ist das beste Mittel. Sonst kann man auch hier und da gefüllten Rittersporn reihenweise säen. Auf diese schönen Blumen setzen sich des Abends die Schmetterlinge haufenweise; alsdenn können sie die Kinder absuchen und todt treten. Daß die Ameisen nicht den Baum hinan laufen, beschmiert man ihn unten mit Theer, und sucht durch fleißige Zerstörung ihrer Haufen sich nach und nach von ihnen gänzlich zu befreien. Gut für die Erdflöhe ist es, wenn man unter 8 Maß Wasser 2 Maß Sauerkrautsbrühe, oder 1 Maß Häringslake gießt und damit die Pflanzen besprengt. Asche, Schebe vom Flachs und Kehricht auf die Pflanzen gestreut, ist auch gut.

In dem Sommerrübsen zeigen sich erst kleine weiße Maden, die die Schoten oder Hülsen ausschroten, nachher verwandeln sie sich in kleine runde aschgrau gesprenkelte Würmer, welche ein Loch in die Schote beißen, und sich heraus fressen. Die Schote sieht nun wie eine Pfeife aus; daher werden diese Würmer Pfeifer genannt. Weil die Käfer ihre Eier schon in die Blüthe legen, so ist es nützlich, zur Zeit, wenn der Rübsen blüht, hier und da todte Krebse auf das Feld zu legen, und den Rübsen, wenn er anfängt zu blühen, mit verfaultem Krebswasser zu besprengen. Wenn der Weizen in der Scheune zum Schwitzen kömmt, und nicht wieder austrocknet, so erzeugen sich in ihm Würmchen, welche so klein sind, daß man sie kaum sehen kann, und diese verursachen hernach den Brand. Es ist daher gut, daß man den Weizen,

den

den man zur Saat bestimmt, gleich nach dem Einfahren ausdrischt, dünne auf den Boden schüttet, und oft umwendet, daß er vor dem Säen austrocknet. Wer zweifelt, ob sein Same gut sey, der rühre ein Paar Hände voll ungelöschten Kalk in einen Kübel Wasser, und besprenge den Samen damit. Den Kornwurm vertreibt man am besten damit, daß man weiße Laken über das Getreide breitet, des Morgens haben sie sich haufenweise darauf gesammelt, und man nimmt sie dann zusammen, und schüttet sie in das Wasser.

Das beste Mittel wider das Unkraut ist, daß man das Land so viel wie möglich ausgäten (wieten) lässt, tief pflügt und egget, reinen Samen säet, gut düngt, früh bestellt, und das Land dann und wann mit Klee und Futterkräutern bestellt. Klapperkraut oder Hahnenkamm, Lolch oder Sommertrespe, Windhafer, Kannenkraut, Wedewinde, Wucherblume oder gelbe Feldblume, Klatschrose oder wilder Mohn, Kornraden, Kornblumen, Kuhweizen oder Wachtelweizen und Hederich sind das gewöhnlichste Unkraut, welches wohl mit unter gut Futter für das Vieh giebt, aber desto mehr dem Getreide und den Pflanzen schadet. Hat man Gerste gesäet, so egge man sie unter 5 bis 6 Tagen nicht ein, während der Zeit wächs't der Hedrich aus, und beim Eineggen nimmt man ihn mit weg. Die Wucherblume oder gelbe Feldblume kann man allmählich ausrotten, wenn man im warmen Herbstwetter pflügt und egget, und so bald das Unkraut aufgeht noch einmahl egget, und dieses den Sommer über, da das Feld brach liegt, einige Mahl wiederhohlt. Queckenwurzeln rein gewaschen, im Schatten getrocknet und klein geschnitten, alsdenn im Ofen trocknen lassen, und unter drei Theile Korn vermahlen, sind zwar bei Theurung ein gutes Hülfsmittel, allein sie verderben das

Land

Land sehr. Man sucht sie auszutrocknen und braucht sie zur Feurung.

Kap. 7. Von Zäunen und Hecken.

Ohne Umzäunung wäre das Gartenland eben das, was eine Festung ohne Wälle ist. Ein Zaun ist auf jeden Fall nothwendig; allein besser wäre es, wenn man einen lebendigen Zaun um sein Land machte, als einen von Stangen oder Holz. Hier giebt es nun von beiden Arten mancherlei. Selbst gemachte Zäune sind entweder von Brettern, an Pfähle genagelten Planken, von Knüppeln geflochten, und so weiter; sie haben aber den Nachtheil, daß man immer daran ausbessern muß. Ein Heckenzaun kömmt zwar nicht gleich zur gehörigen Höhe, und muß zuerst mit einem andern Zaun umgeben seyn; allein, ist er einmahl zu Stande, so braucht man auch in langer Zeit keine Ausbesserung, als daß man die Hecken beschneidet, und dadurch seine Feurung auf den Winter vermehrt, so wie man durch das Laub seinen Dünger verstärken kann. Schlehdorn, Weißdorn, Malterbrot, Hagebutten, sind sehr gut zu Hecken. Schlehen geben uns dabei den Nutzen, daß man die Blüthe davon zum Thee sammelt, und die Früchte, die wie kleine Pflaumen aussehen, einmacht. Hagebutten eingemacht in Honig, oder getrocknet, und alsdenn gekocht, sind eine gute Erquickung für Kranke. Malterbrot kann man so essen; man nennt es auch Johannisbrot. Kornel-Kirschen und Berberis-Beeren sind auch eine gute Hecke, und die Beeren davon eingemacht sehr gesund und angenehm zu essen. Taxus und Buxbaum wird nur in vornehmen Gärten zur Zierde gebraucht. Beide haben ein hartes schönes Holz, das theuer bezahlt wird; insonderheit braucht

braucht man den Buxbaum zu Instrumenten, die einen schönen Klang haben sollen. Am Taxus wachsen kleine rothe süßliche Beeren; allein so wohl diese, als die Nadeln des Baumes sind schädlich, und wird kein Vieh davon fressen.

Kap. 8. Vom Weinbau.

Der Wein, heißt es, erfreuet des Menschen Herz; allein er macht ihn auch oft zum Unmenschen, Kinderspott und Viehe. Mäßig gebraucht ist er eine Gabe Gottes, die man nie genug schätzen kann. Das eigentliche Vaterland des Weines ist warme Gegend; allein auch in kältern Ländern hat man Wein angebauet, der freilich die Güte nicht hat, allein doch einen guten Labetrunk abgiebt. Der Wein erfordert viel Mühe. Im März werden die Stöcke beschnitten, an Pfähle gebunden, und immer um die Wurzel fleißig behauen, daß eine Kute wird, worin sich das Regenwasser sammeln kann. Man legt ihn ab, indem man die untern Zweige einkerbet, und mit Haken in die Erde befestiget. Die Blätter, von welchen die Trauben zu sehr beschattet werden, muß man fleißig abnehmen. An Bergen, Felsen und im sandigen Boden wächs't der Wein am besten. Den Most oder jungen Wein muß man nicht in zugespündete Fässer thun, weil er beim Aufbrausen die Fässer zersprengt; auch ist während dieser Zeit nöthig, daß man ihn in einem Keller bewahre, der luftig ist, weil sich sonst kein Mensch ohne Lebensgefahr hinein trauen kann.

Kap. 9. Vom Gesträuche.

Unter diesem Namen verstehen wir alles Strauchwerk, welches im Garten Nutzen bringt. Johannis- und Stachel-

chelbeer-Hecken sind genug bekannt. Sie geben eine angenehme Speise. Die Stachelbeeren, noch unreif eingemacht, kann man das ganze Jahr durch erhalten, und als ein schmackhaftes Essen gebrauchen. Johannisbeeren lindern den Durst, und der Saft davon ist ein wahres Labsal für Gesunde und Kranke. Man kann beide Arten gut als Einfassungen an den Wegen gebrauchen. Flieder, oder Hohlunder ist sehr nützlich. Die frische Blüthe in der Milch abgekocht, die man essen will, giebt ihr einen angenehmen Geschmack. Die Beeren braucht man nicht allein zum Vogelstellen, sondern auch zum Fliedermus, welcher ein gesundes Mittel ist, und sonderlich zum Schwitzen dient. So gar die Schale ist medicinisch; selbige von oben herunter gestreift, und den Saft ausgedrückt, oder die Schale gekäuet, ist gut zum Purgiren, schält man sie aber von unten herauf, so bricht man sich. Himbeeren sind auch eine schöne Sache, und der ausgepresste Saft davon ist sehr angenehm und heilsam, wie auch die schwarzen Heidelbeeren. Wenn man die Himbeeren gut abwischt, guten klaren Essig darüber gießet, diesen wieder, nachdem er ein Paar Tage gestanden, auf frische Himbeeren gießet, und dies bis 4 Mahl wiederhohlet, so hat man ein herrliches Mittel wider böse Luft, Ohnmachten und Schwindel. Auch ein Paar Löffel voll in Brunnenwasser gethan, ist eine rechte Erquickung für Arbeiter und Ermüdete. Die rothen Heidelbeeren oder Preißelbeeren, abgewaschen, in Töpfen im Backofen getrocknet, und Essig darauf gegossen, kann man Jahre lang bewahren, und sind eine wohlschmeckende Speise. Die blauen Heidelbeeren (schwarzen Besingen) kocht man frisch zur Suppe, auch kann man sie trocknen, und alsdenn noch aus ihnen Suppe kochen.

Vierter Abschnitt.
Vom Forstwesen.

Kap. I. Von Schonung des Holzes.

Das Holz ist eine Sache, die uns zur Wärme, zur Zubereitung der Speisen und zum Bauen der Häuser unumgänglich nöthig ist. Man hat zwar zum Kochen und Heizen Mittel gefunden, die das Holz entbehrlich machen, als Steinkohlen, Torf und so weiter, allein es will doch die Dienste, die uns das Holz leistet, nicht recht versehen. Man suche daher die Waldung, welche man zu benutzen hat, auf das möglichste zu schonen, haue nicht ohne Noth erwachsene Bäume, besonders Nutzholz aus, und suche den Abgang sogleich mit frischer Saat zu bepflanzen.

Holz wächs't nicht so leicht zu, wie man es verwüsten kann, und jeder gute Hauswirth muß daher auf die Schonung desselben sehen, und lieber etwas zukaufen, als seine Waldung entblößen.

Kap. 2. Vom Nutz- und Brennholz.

Zum Nutzholze rechnet man Tannen, Kiefern, Fichten, Eichen und Büchen. Die erstern drei Sorten wachsen schneller, geben aber eine Art Holz, das leichter der Fäulniß ausgesetzt ist. Die Tann- Kien- und Fichtennadeln kann man, wie schon gesagt, zum Dünger anwenden, und die Tannzapfen gebraucht man gut zur Feurung. Eichen und Büchen wachsen langsamer. Die Steineiche und Weißbüche hat das festeste Holz. Die erstern Arten pflegt man dadurch fortzupflanzen, daß man die Tannzapfen und Kienäpfel sammelt, wenn der Same noch nicht ausgefallen ist, und sie auf ein umgepflügtes Land wirft. Die letztern Arten, werden eben so fortgepflanzt, theils pflanzen sie sich durch die Natur selbst fort. Seit einiger Zeit hat man auch angefangen Lärchenbäume anzupflanzen. Es ist dies eine Art Bäume, fast den Tannen gleich, allein sie verlieren im Winter ihre Nadeln. Sonst pflegt man auch die tannenartigen Bäume so zu pflanzen, daß man ein Stück Rasen aussticht, und in denselben ausgeklopften Samen streut. Zum Bauen gebraucht man von beiden Arten die größten, gesundesten, und geradesten Stämme, das übrige wird zu Klafterholze geschlagen, aber nicht ohne Noth verwüstet. Brennholz ist eben so wohl von den vorhergehenden Arten Bäumen, als von Birken, Aeschen, Erlen (Elsen) und jedem Holze zu machen.

Ahorn oder Ebenholz aber braucht man hauptsächlich zu feiner Tischler- und Bildhauerarbeit, wie auch das

Holz

Holz vom wilden Apfel- und Birnbaum. Quitschen- oder Abreschenbeeren sind gut zum Dohnenfange; man kann aber auch aus ihnen einen kräftigen Aquavit brennen. Von weichem und von hartem Nutzholze werden nicht nur Bohlen oder Bretter und Balken geschnitten, sondern man braucht sie auch zu Böttcherarbeit. Die Haseln und jungen Eichen werden zu Bandstäben oder Bändern oder Reifen gebraucht; und an den erstern wächs't eine angenehme Frucht, die man Haselnüsse nennt, welche in Gärten durch fleißige Wartung größer und schmackhafter werden, und Bart- oder Lampertsnüsse heißen. Man presst auch aus ihnen eine Art von Oehl, welches in Farben und Beizen viel Dienste thut. Eicheln und Buchnüsse kann man nicht nur zur Mast gebrauchen, sondern auch Oehl daraus zu pressen. In theuern Zeiten hat man sich ihrer auch anstatt des Getreides bedient. Eichen wachsen am besten auf steinigem Boden, Buchen und Birken auf gutem, und die weichen Holzarten auf sandigem, so wie die Erlen im Bruche. Weiden pflanzt man im Morast und am Wasser an. Man braucht dazu nichts weiter, als daß man mit dem Locheisen ein Loch stößt, und darein den abgehauenen Weidenzweig, der aber gerade, ungefähr 8 Fuß lang und 2 bis 3 Zoll dick seyn muß, setzt, der sich dann selbst bewurzelt. Eben dieses thut man mit der Pappel- und Sahlweide. Alle drei Arten braucht man mit Nutzen, das Ufer gegen das Einreißen des Wassers zu verwahren, besonders die Sahlweiden, die auch den Gärtnern gutes Bindewerk abgeben. Auch flicht man von abgeschälten Weidenruthen Körbe und andere Sachen. Zum Brennen taugt es nicht viel, denn es ist wie Stroh, brennet leicht weg und hält keine Kohle. Linden sind nicht allein eine Zierde in Gärten und Alleen, sondern aus dem Holze, welches die Drechsler gebrauchen,

ist Geld zu machen, so wie aus den wilden Kastanien, deren Früchte man bisher nicht zu gebrauchen wusste, bis man gefunden hat, daß man Oehl aus ihnen pressen kann, so wie aus den Lindennüßchen, und aus der Lindenblüthe distillirt man ein herrliches Wasser. Aespenholz ist sehr hart, auch gut zu Drechslerarbeit, Rüstern nehmen die Stellmacher gern zu Kutschgestellen und Naben. Faulbaumholz wird mit gutem Nutzen abgestreift, und die abgeschälten Zweige zentnerweise an die Pulvermüller verkauft, weil sie die besten Kohlen zum Pulver geben. Maßholder nimmt man wegen seiner schönen Adern, besonders in der Wurzel, zu Pfeifenköpfen, wie auch alle Wurzeln oder Masern. Auch muß man noch den Wachholderstrauch anführen, dessen Strauch so wohl als Beeren sehr schön und gesund zum Räuchern sind. Auch wird ein Saft aus den Beeren, und ein Oehl aus den jungen Zweigen gepresst, welches sehr dienlich in mancherlei Krankheiten ist.

Aus den Birken zapft man auch den lieblichen Birkensaft folgender Maßen. Wenn der Saft in die Bäume tritt, so bohrt man ein Loch in die Birke ungefähr zwei Fuß hoch von der Erde, steckt einen Federkiel hinein, durch den der Saft in ein darunter gestelltes Gefäß oder Bouteille tröpfelt. Hat man aber genug, so muß man das Loch mit einem Zapfen zupfropfen, sonst blutet sich der Baum zu Tode. Dieses Getränk mit Wein vermischt, ist sehr angenehm und gesund, allein bei demjenigen Menschen, der die Krätze im Geblüte hat, treibt es diese heraus. Eichene Pfosten, Balken und Planken werden mit großem Nutzen zu Wasser nach den Seestädten geflößt, wo man sie zum Schiffsbau gebraucht. Im Wasser und Sumpf sind eichene und ellerne (elsene) Pfähle sehr gut, weil sie nicht leicht faulen, absonderlich

wird

wird das eichene Holz, wenn es lange im Wasser gelegen hat, ganz schwarz, und so fest wie Eisen. Büchen- und Birkenholz ist zum Bauen zu schwer, wie auch schon die eichenen Quer- und Tragebalken sich senken. Für den Wurmfraß in allem Holze ist das beste Mittel, daß man es, wenn es gefällt ist, einige Zeit behauen liegen lässt, und dann mit gesottenem Leinöhl wohl tränket. Das weiche Holz gebraucht man auch zu Kohlen. Man schneidet nämlich den Stamm in kurze Stücke, diese häufet man auf einander, und bedeckt sie mit Rasen und Erde. Zu unterst werden aber Zuglöcher angebracht. Nun muß man Feuer anbringen, aber ja darauf sehen, daß der Haufen nicht in Flamme komme, sondern das Holz immer nach und nach zu Kohlen schwele. Auch wird aus Kiefern mit gutem Vortheile Theer und Pech gebrannt. Akazien sind gut zu Alleen.

Kap. 3. Von wilden Baumfrüchten.

Der Wald hat eben so wohl seine Früchte wie der Garten. Unter diese gehören besonders die Holzäpfel und Holzbirnen. Beide haben zwar nicht den Geschmack, den das Gartenobst hat, allein man kann sie so wohl, als die wilden roth und weißen Kirschen, pfropfen und okuliren und dadurch nutzbar machen. Wenn die Holzäpfel und Holzbirnen recht reif geworden sind, und man sie eine Zeitlang liegen lässt, daß sie morsch oder teig (mulsch, mudike) werden, so sind sie auch zu essen; sonst kann man sich ihrer mit Nutzen zum Trocknen bedienen, auch ist der Holzapfel und der aus ihm gepresste säuerliche Saft ein gutes Mittel wider die Rindviehseuche. Man hat auch eine Art wilder Mispeln, welche ziemlich gut zu essen sind.

Kap. 4. Von der Jagd.

Von der Jagd hat der Landmann keinen Nutzen sondern Schaden, besonders in den Gegenden, wo sehr auf die Wildbahn gehalten wird, und die Herren des Landes Liebhaber von der Jagd sind. Das Wild kömmt zur Nachtzeit in Rudeln oder in Haufen aus dem Gehölze, zertritt die Saat, welche es nicht abfrisst, und wälzt sich darauf herum. Das Schwarzwildbret oder die Schweine wühlen das mit Gartengewächsen besetzte Feld um, und will der Besitzer nicht die Nacht durchwachen, so muß er sein Land in Zäune einschließen, die so hoch sind, daß kein Wild darüber wegspringen kann, und so dick, daß kein Schwein durchbrechen kann. Was kostet dies aber nicht für Zeit, Mühe und Geld. Schießen darf niemand, das Wild damit zu schrecken, weil einige, unter dem Vorwande, das Wild zu verscheuchen, selbiges todt geschossen haben. Dies ist den Gesetzen nach nicht erlaubt. In einigen Ländern wird dieses mit Festungsarbeit, auch gar mit dem Strange bestraft, wobei man denn freilich auf vorsätzliche Wilddiebe sehen sollte, die, um ihrem Müßiggange besser nachhängen zu können, dieses Handwerk treiben. Man setze sich also nicht der Strafe aus, die unausbleiblich darauf folgt, wenn man Roth- oder Schwarzwildbret schießt. Denn, hat man es nicht in der Absicht gethan, solches zu behalten, so ist man doch in Furcht, daß man das geschossene Wildbret finden möchte; hernach aber denkt man sich seines Schadens zu erhohlen, und einmahl einen guten Wildbraten zu speisen. Ist es das erste Mahl gut abgelaufen, so versucht man es mehrmahls, und es wird mit der Zeit zur Gewohnheit. Die Jäger werden durch die bemerkten Schüsse und durch das in der Gegend gefundene Blut (Schweiß) aufmerksam

ge-

gemacht, und passen auf, bis sie den Herrn Wildschützen ertappen. Bei solchen Gelegenheiten kömmt es gewöhnlich zu Thätlichkeiten, und so kann der Landmann Gesundheit, Geld und Gut, so gar sein Leben verlieren. Das beste Mittel ist, daß man sich an seine Obrigkeit wendet, und derselben den Schaden, den das Wild gethan hat, nach der gerichtlichen Taxe anzeigt. Die Jäger streifen auch immer an den Gränzen des Waldes herum, und treiben dadurch das Wild in das innerste Dickicht.

Die Hasen besuchen besonders im Winter fleißig die Gärten, denn von Kohl sind sie große Liebhaber. Ein guter Hund ist hier ein gutes Hülfsmittel. Auch merkt man sich den Ort, wo der Hase durch den Zaun gebrochen ist, denn diesen sucht er den andern Abend wieder; man lauert ihm dann in einem Hemde, welches man übergezogen hat, auf, und macht sich für das Kostgeld bezahlt. Meerrettig auf das Feld geworfen, wenn großer Schnee liegt, ist ein leichtes Mittel die Hasen zu fangen. Sie fressen alles Grüne begierig, allein wegen des Meerrettigs laufen ihm die Augen und frieren ihm zu. Er rührt sich alsdenn nicht von der Stelle, und man kann ihn bei den Ohren nehmen. Nur muß man keine Gewohnheit daraus machen. Kaninchen pflegen einige im Hause zahm zu halten, allein es ist zu ihrem Schaden. Sie unterwühlen das ganze Gebäude, und da sie sich sehr zahlreich vermehren, so sind sie wohl gut zu einem Braten, und das Fell zu Pelzwerken, allein sie graben sich zuletzt solche Höhlen, wo man sie nicht leicht heraus bekommen kann, wenn man keine Frettchen hat. Dieses ist eine Art Wiesel, man füttert sie mit Milch und Semmel. Hat man vor, eine Kaninchenjagd anzustellen, so stellt man vor die verschiedenen Röhren oder Gänge ihres Baues Netze, an welche eine kleine Schelle gebunden ist; nun lässt man

das Frettchen, welches ein abgesagter Feind der Kaninchen ist, hinein, die Kaninchen flüchten vor ihm, und fallen in die ausgestellten Netze. Nur ist die Unbequemlichkeit dabei, daß das Thier, wenn es ein Kaninchen erhascht, ihm das Blut aussaugt, und alsdenn 24 bis 30 Stunden schläft, da denn der Jäger so lange bei dem Bau liegen bleiben muß, bis es ausgeschlafen hat.

Die Füchse sind große Liebhaber vom Federvieh, wissen auch die auf der Weide gehenden Gänse gut zu belauern. Man stellt ihnen Fuchseisen vor den Bau, die man mit Luder oder Geflügel ankörnt, es muß aber von dem Eisen nichts zu sehen seyn, sondern man überstreuet es wohl mit Spreu oder Sand. Man lauert ihm auch vor seiner Höhle mit der Flinte auf den Dienst, wobei man sich aber so stellen muß, daß die Luft nicht dem Fuchse die Witterung zubringt.

Wo es Wölfe giebt, sind sie eine große Plage, sie greifen nicht nur das auf der Weide gehende Vieh an, sondern machen sich auch bei großem Schnee an die Menschen, gehen in die Dörfer, besuchen die Ställe, fressen sogar den Hund von der Kette, wenn er nicht stark genug ist, und man hat gar Beispiele, daß sie sich in die Wohnstuben, die gemeiniglich auf dem Lande, besonders in Polen, schlecht verwahrt sind, gewagt, und Kinder gefressen haben. Pferde, Ochsen, nichts ist vor ihnen sicher, besonders wenn sich das Pferd einfallen lässt, hinten auszuschlagen. Seine Stärke ist im Genick, daher er auch ein Schaf ohne viele Weitläuftigkeiten auf den Hals wirft und seiner Wege trabt. Sonst hat er dieses Thier so in der Flucht, daß er es, wenn man ihm zu nahe auf den Hals kömmt, neben sich her laufen lässt, und mit dem Schwanze forttreibt. In den zwölf Nächten, da sie läufisch sind, und bei großem Schnee sind sie am wü-

thend-

chendsten. Menschen selbst, wenn sie allein sind, können sich nicht gut vor ihnen retten. Hinter einer Wölfinn laufen 10 bis 12 Wölfe, rührt diese den Menschen nicht an, so thun es auch die Wölfe nicht. Eine Frau ging über Land. Es begegneten ihr 9 Wölfe, welche einer Zucke oder Wölfinn nachliefen. In der Angst wusste die Frau nicht, was sie thun sollte. Sie legte sich stille hin. Die Wölfinn kam und beroch sie, die Wölfe folgten nach; nun bepisste sie die Frau und lief fort. Alle Wölfe machten es auch so, und verließen die Frau gut einbalsamirt.

Der Wolf kann sich wegen seines starken steifen Genickes nicht gut umdrehen. Ist man nun nicht furchtsam, so kann man ihm mit einem Seitensprunge ausweichen, und mit einem Spazierstocke auf das Kreuz todt schlagen, denn hier ist er sehr schwach. Feuerschlagen soll ihn auch in Furcht setzen. Aber das ist Aberglaube, daß der Wolf jemand nichts thun könne, wenn man ihn eher gewahr würde, als er den Menschen. Im Hunger heult er entsetzlich und versucht alles. Er frisst alsdenn so gar den Mist von Menschen und Vieh, und gräbt in die Ställe ein. Man thut daher wohl, solche wohl zu verwahren, und besonders die Schwellen zu untermauern, damit er im lockern Boden sich nicht durchwühlen könne. Die Obrigkeit setzt auf seine Vertilgung Prämien, zum Exempel, in Preußen auf das Stück 5 Rthlr., wofür sie aber eine Pfote abhauen und in der Accise lassen müssen, damit kein Betrug geschehe. Man schießt ihn, oder legt Eisen, oder thut in das Luder, das man ihm hinwirft, Gift. Er wird auch in Fallgruben gefangen, die man aber an Orten machen muß, die nicht im Wege sind, da sonst Menschen bei Nacht leicht hinein fallen können, wie man von jenem Bierfiedler erzählt, der die Nacht von einer Hochzeit kam, und in eine tiefe Wolfsgrube fiel.

Er konnte, wegen der Höhe, nicht allein wieder heraus, musste also sich bequemen, sein Nachtlager darin zu nehmen. Voll Furcht und Hoffen der Dinge, die da kommen sollten, kam ein Wolf hinein gestürzt. Dieser mochte wohl über seine ungesegnete Höllenfahrt so erschrocken als der Musikant seyn, setzte sich also in den Winkel, gegen über. Dem Musikus mochte aber sein neuer Gast kein freundliches Gesicht machen; er nahm sich also in der Angst die Freiheit, ihm mit allen Tänzen, die er spielen konnte, aufzuwarten, wobei der Wolf zuweilen mit der Kehle sekundirte. Des Morgens fand man die beiden Musikanten in vollem Concert, befreiete aber bald den menschlichen Musikus von seinem Gesellen.

Dachse pflegt man mit Eisen zu fangen, mit Hunden heraus zu hetzen, oder wohl gar im Winter, da sie am fettesten sind, auszugraben, und im Schlafe todt zu schlagen. Man muß sich aber sehr vor ihnen in Acht nehmen, denn sie beißen scharf. Wiesel, Marder, Iltiß gehören unter die schädlichen Hausthiere, allein wir wollen sie hier auch mit vornehmen. Alle drei sind dem Federvieh sehr günstig, sonderlich der Marder, welcher nur würgt und das Blut aussaugt, also in einer Nacht einen ganzen Hühnerstall oder Taubenschlag zu Grunde richten kann. Alle drei werden mit Eisen und Fallen gefangen.

Der Nutzen des Wildes ist mannigfaltig. Das Fleisch der Hirsche, Rehe, Schmalthiere, Damhirsche, wilden Schweine, Dachse, Hasen, Kaninchen ist gut zu essen. Man hat auch Schweineschinken geräuchert. Das Fett oder der Talg vom Hirsche ist gut auf Wunden, so wie das Dachsfett eine innerliche Arzenei ist. Aus dem Hirschhorn werden Messergriffe und allerlei Sachen gemacht, auch geraspelt giebt es ein gutes niederschlagendes Pulver; es wird auch Wasser daraus gebrannt, und auch

sonst

sonst in Medikamenten viel gebraucht. Alle Jahr setzt der Hirsch sein Geweih ab, und bekömmt einen Zinken oder Ende zu, daran man erkennen kann, wie alt er ist. Während der Zeit ist er an dem neuen Geweihe, das wie mit einer rauhen Haut überzogen und ganz weich ist, krank. Er darf sich nicht ohne die empfindlichsten Schmerzen daran stoßen, und in großer Kälte, wenn es erfrieret, büßt er sein Leben ein. Die Haut von allen diesen Thieren ist gut zu Hosen und andern Lederarbeiten. Die Schweinshaut braucht man, Koffer zu benageln, oder vor den Zimmerthüren die Füße abzuwischen. Hasen- und Kaninchenhaare nimmt der Hutmacher zur Hutwolle; das Dachsfell ist gut zu Jagdtaschen. Wieselfell soll gut für die Rose oder das laufende Feuer seyn. Marder- Iltiß- und Kaninchenfelle braucht man, so wie den Hamsterbalg, zu Pelzwerk. Die Fuchslunge gedörrt und zu Pulver gestoßen in Thee gethan, ist gut wider die Schwindsucht. So wohl den Fuchsbalg, als die Wolfshaut giebt einen guten Pelz ab. Noch muß man auch die Fischotter nicht vergessen. Ob sie gleich einen thranigen Geschmack hat, lässt sie sich doch genießen, und der Pelz wird zum Staat an den Mützen gebraucht.

In unsern Gegenden giebt es zwar keine Bären, Luchse, Elendthiere und Rennthiere. Doch will man das nöthigste davon anführen. Der Bär ist im Mitternächtlichen zu Hause; im äußersten Norden giebt es weiße mit silbergrauen Spitzen an den Haaren. Er ist ein großer Freund vom Honig, achtet es also nicht, wenn ihm die Bienen um den Kopf herum schwärmen; stechen sie ihn, so wischt er sie mit seiner Tatze ab, daß sie das Stechen vergessen, und wühlt darnach seinen Rüssel in lockere Erde. Er wird ohne großen Hunger keinen Menschen beleidigen, ist aber, wenn dieser ihm zu nahe kommt,

äußerst rachgierig. Die gewöhnlichen sind braun oder schwarz. Im Winter schlafen sie, wie die Dachse, auf einem Lager von Moos und Laub, welches sie selbst in einer Höhle zubereiten. Sie saugen an ihren Pfoten, welche daher ganz wund sind, wenn sie wieder heraus kommen, so daß sie hinken und leicht zu erlegen sind. Sie fressen von keinem Luder, sondern suchen ihren Fraß selbst zu schlachten. Man fängt sie in Gruben, oder schießt sie, und braucht von ihnen das Fleisch, den Talg, und die Haut. Luchse sind Verwüster des Wildbrets. Sie lauern auf den Bäumen, und schießen auf das vorbei streichende, selbst auf Hirsche und Schweine herab, wo sie sich gleich so fest in den Rücken des Thieres einhauen, daß sich dieses verblutet und zu Tode läuft; man braucht von ihnen den Balg. Elendthiere sind eine Art Hirsche, von welchen man vorgiebt, daß sie das böse Wesen bekämen, und sich dadurch kurirten, wenn sie sich mit dem hintern Fuße am Ohre kratzten. Ihr Fell ist sehr stark und wohl zu nutzen, allein daß Elendsklaue gerieben ein Mittel wider die fallende Sucht seyn soll, ist Aberglaube, und ein Stückchen der Marktschreier, welche immer einen dergleichen Fuß, sollte er auch von einem im Lande gezogenen Hirsche seyn, vorzeigen. Rennthiere brauchen die Lappländer, auch andere mitternächtliche Völker, wie wir die Pferde und das Rindvieh. Sie sehen den Hirschen gleich, und laufen sehr schnell. Ihre Nahrung, die sie sich selber suchen, ist Moos und Birkenrinde, auch Gras. Ihr Besitzer braucht sie zum Ziehen, nährt sich von ihrer Milch, von ihrem Fleische, kleidet sich in ihre Haut, macht aus ihren Sehnen Zwirn, kurz, sie sind sein ganzer Reichthum. Noch sind einige weidmännsche Ausdrücke zu bemerken, als die Füße eines Thiers nennen sie Läufte, den Schwanz die Blume oder

Ruthe,

Ruthe, die Hörner das Geweih, das Blut Schweiß, das Fell Balg oder Haut, die Ohren der Hasen oder Kaninchen Löffel und so weiter.

Fünfter Abschnitt.
Von der Viehzucht.

Kap. I. Vom Zugvieh, insonderheit von Pferden.

Der Mensch hat alles auf der Welt zu seiner Benutzung. So dienen ihm die Thiere zur Arbeit, Bekleidung und Nahrung. Eins der vorzüglichsten Zugthiere ist wohl das Pferd. Seine Stärke, Schönheit und Gelehrigkeit macht es dazu geschickt. Nur Schade, daß der Mensch diese Wohlthat nicht erkennt, und es nicht so wartet, wie er sollte.

sollte. Er legt ihm zu schwere Arbeit auf, giebt ihm schlechtes oder weniges Futter, sorgt nicht für seine Reinlichkeit, oder lässt es vor der Zeit arbeiten, daß es nicht gehörig auswachsen kann, und so zu sagen verbuttet. Die stärksten Pferde zum Zug und Ackerbau sind in den gebirgigen Gegenden, auch im Mecklenburgischen, Hollsteinschen und Böhmschen. Man wartet hier die Pferde besser, spannt sie nicht zu zeitig an, weil man weiß, daß hier in Felsengebirgen und schweren, lehmigen oder thonigen Acker mit schlechten Pferden nichts zu machen ist. Zum schweren Zuge nimmt man freilich die Pferde mit starken Knochen, allein man zieht in den Stutereien, mit Hülfe Arabischer, Türkischer, Spanischer und Englischer Hengste, Pferde, die diesen an Feinheit der Knochen, gutem Athem und Dauer nichts nachgeben. Polnische, Ungarische und Siebenbirgische Pferde sind im Laufen und in der Dauer gut, wie auch die Englischen; man braucht sie aber besonders zum Reiten und zur Parade. Der Landmann und Fuhrmann aber muß auf ein tüchtiges, starkes und gesundes Pferd sehen, und pflegt man die Hengste in bergigen Ländern nicht zu Wallachen zu machen, weil dieses ihnen die Kräfte benehmen soll. In flachen und sandigen Gegenden haben die schlechten und kleinen Pferde sehr überhand genommen, welches vorzüglich daher kömmt. Der Bauer spannt das Füllen noch vor dem zweiten Jahre an, übertreibt es, und benimmt ihm seinen Wachsthum. Körner bekömmt solch ein Pferd nicht viel zu sehen, sondern Kaff oder Spreu oder Häcksel. Dabei wird es, so lange es angeht, die Nacht in das Gras gejagt. Vom Putzen und Striegeln, welches so viel Nutzen bringt, wird auch nicht viel gehalten, sondern so wie das Pferd aus seinem unreinlich gehaltenen Stalle kömmt, oder von der Weide, wo es sich in Koth

und

und Staub herum gewälzt hat, wird es angespannt. So wie das Pferd ist, ist auch das Geschirr, der Wagen und Räder haben kein Beschläge, und die Pferde keine Eisen, daher sie schlecht fahren würden, wenn sie etwa in Kriegszeiten zu weiten Vorspannen, wo felsige Gegenden sind, gebraucht werden sollten. Das Geschirr besteht aus einem Sielen, welches das Pferd durchreibt oder drückt, und anstatt des Gebisses versieht ein Strick mit einem Querholze diese Stelle. Tief pflügen können sie auch nicht mit diesem Viehe, wenn auch der Boden leicht ist, und so bleibt Land und Bauer und Pferd in schlechtem Zustande. Das rechte Futter der Pferde ist Hafer mit Häckfel vermischt und Heu. Man rechnet auf ein Zugpferd täglich $2\frac{1}{4}$ Metze Hafer, 5 ℔ Heu und 6 ℔ Stroh. Doch thut man besser, wenn man, zumahl bei schwerer Arbeit, zulegt. Man füttert auch Rocken, welcher aber, besonders wenn er noch jung ist, in die Beine schlägt. Auch baut man eine Art Getreide, die man Futterkorn nennt. Dieses besteht aus Wicken, Erbsen, Linsen, Hafer, Gerste und allen Arten Getreide. Beim Heu und Stroh hüte man sich vor solchem, welches dumpfig und verlegen ist. Grummet oder Nachheu, auch Klee und andere Futterkräuter lasse man den Pferden nicht zu viel vorwerfen, sie überfressen sich leicht. Dann und wann gebe man ihnen Häring und Rettig, auch Meerrettig zu fressen, untermenge auch das Futter zuweilen mit Salz und gehackten Disteln. Alle Morgen fleißig gestriegelt und kardätscht, auch, wenn man Zeit hat, des Mittags, ist sehr heilsam. Die langen Haare in den Ohren schneide man ihnen auch dann und wann aus, räume ihnen das Maul und die Nasenlöcher, und lasse den Huf fleißig auswirken. Schweif und Mähne müssen öfters gewaschen werden. Same von großen Brennnesseln, getrocknet und gerieben, ist

ist auch sehr nützlich, dann und wann eine Hand voll unter das Futter gegeben. Man gebe auch so viel wie möglich nicht den Pferden neues Korn oder Heu. Ist es sehr erhitzt, so reite man es nicht in die Schwemme, führe es nicht in den Stall, und gebe ihm ja kein Futter; sondern man führe es erst eine Zeit lang umher, daß es sich abkühlt. Hat sich ein Pferd verfangen, so setze dich darauf und reite es wieder warm, dann reibe es im Stalle mit Strohwischen bis es in Schweiß kömmt. Ist es zu steif, so behänge es mit Decken, und gieb ihm alle zwei Stunden 1 Loth Hohlundermus in warmen Biere ein, dabei man es mit Strohwischen fleißig reiben muß. Auch ist es gut, das Pferd bis über die Knie in die Mistkute zu reiten, eine Weile darin stehen zu lassen, und mit Decken zu behängen. Man stellt auch ein Gefäß mit heißem Wasser, in welches man Heusamen thut, bei die steifen Glieder, und bedeckt das Pferd bis auf den Kopf mit Decken. Hat sich das Pferd überfressen, oder hat es die Windkolik, so gebe man ihm ein Klystier von Käsepappelkraut, Kamillen und Bingelkraut; koche von jedem eine Hand voll eine kleine halbe Stunde lang in einem Quart Wasser, und thue 3 Löffel voll Brennöhl hinein. Auch ist es gut, das Pferd herum zu reiten. Kann es nicht stallen, so stecke man ihm eine Laus oder einen Kellerwurm in den Schaft, oder führe es in einen Schafstall, oder reibe ihm Oehl stark auf dem Kreuze ein. Will man eine Stute belegen lassen, so wähle man dazu einen guten Hengst, und wende lieber das Geld daran, was sich die privilegirten Leute, die mit Beschälern im Lande herum ziehen, verdienen. Krankheiten, als Rotz, Druse, Spath rc. muß man von vernünftigen Roßärzten untersuchen lassen. Man nehme sich auch beim Einkaufen wohl in Acht, und weiß man sich selbst nicht gewiß,

so nehme man einen Pferdeverständigen zu Rathe, dem man lieber ein kleines Geschenk geben kann, als sich mit dem Pferde betrügen lassen. Man sehe wohl zu, daß das Pferd nicht lahm, kollerig, dumm, hartschlächtig, steif oder zu alt sey. An den Zähnen erkennt man zwar die Pferde, allein die Kennungen werden von Roßtäuschern so sehr verändert, daß beinahe der klügste betrogen werden kann. Guter Huf ist auch eine Hauptsache beim Pferde. Das Geschirr richte man so ein, daß es das Pferd nicht drücke. Ein gut gefütterter Kummt ist das beste. Die Seitenblätter muß man füttern, daß sich die Pferde nicht scheuern; der Sattel muß fest gegürtet seyn und Luft haben. Sollte sich aber doch ein Pferd drücken, so lege man gleich im Anfange Rasen auf, der die Hitze auszieht, und suche dem Fehler abzuhelfen. Kranke Pferde stelle man nicht bei gesunde, und wasche die Krippe mit kochendem Wasser aus. Man lasse auch niemahls die Krankheit eines Pferdes zu lange anstehen, sondern nehme gleich einen geschickten Roßarzt zu Hülfe.

Kap. 2. Vom Rindvieh.

Eben so nützlich wie das Pferd, ja für die Wirthschaft noch brauchbarer, ist das Rindvieh. Der Landmann kann den Ochsen und die Kuh eben so gut zum Zuge brauchen, wie das Pferd, nur daß es auf weiten Reisen nicht angeht, der Geschwindigkeit und der Berge wegen, Rindvieh anzuspannen, ob man gleich auch an einigen Orten die Ochsen beschlägt. Hingegen muß der Bauer das alte steif gewordene Pferd dem Abdecker geben, und noch dazu bezahlen. Da er hingegen das zum Feldbau untüchtige Rindvieh noch etwas mästen, schlachten, das Fleisch einsalzen, und die Haut verkaufen kann; oder

er verkauft den Ochsen so lebendig. Es ist daher zu rathen, daß der Landmann, wo es nicht unumgänglich nöthig ist, keine Pferde anschaffe. Oder muß er wegen Vorspann dergleichen halten, so halte er nicht mehr, als er dazu braucht. Ist das Pferd unbrauchbar, so ist es immer, es mag so schlecht seyn, wie es will, ein Verlust, der den Beutel angreift; hingegen der Ochse belohnt seinen Herrn noch über das, daß er ihm sein Feld bestellte, mit seinem Fleische, für sein Futter und seine Wartung. Rindvieh suche man so viel wie möglich zu halten; denn es giebt nicht nur Milch, Butter und Käse, sondern auch guten Dünger, weswegen man mehr auf die Stallfütterung als Weide halten muß. Es ist wohl gut, daß man das Vieh auf Stoppelfeld, abgemähte Wiesen und Anger treibt; allein man thue dieses nur alsdenn, wenn hier das Vieh seine volle Nahrung hat, und sich nicht, so zu sagen, hungrig laufen darf. Man kann es auch als eine Ersparung des Winterfutters ansehen. Um aber dieses nicht nöthig zu haben, so baue man so viel Klee und andere Futterkräuter, als man kann. Die Ställe müssen so wohl, wie die Pferde- und alle andere Ställe, reinlich seyn, oben Zuglöcher haben, und fleißig ausgemistet und gestreuet werden. Dem Viehe, besonders den säugenden Kühen, öfters das Maul mit Salz ausgerieben, ist sehr nützlich. Auch pflegt man das Kalb gleich nach der Geburt mit Salz zu bestreuen. Die Kuh leckt es desto fleißiger, und weil sie vermöge des Salzes mehr säuft, so erhält sie mehr Milch. Man muß ihr auch in diesen Tagen mehr gütlich thun, und öfters Schrot und warmes Wasser geben. Man setze die Kälber, die man nicht behalten will, bald ab, weil sie sonst die Kuh zu sehr entkräften. Zuchtkälber kann man aber einen Monat auch fünf bis sechs Wochen saugen lassen, da

da man ihnen denn etwas Milch im warmen Wasser und eine Zeit lang Kleie und Schrot giebt. Auf die Gesundheit des Viehes ist hauptsächlich zu sehen; denn der Bauer, dem das Vieh nicht wohl steht, kann nie zu Kräften kommen. Zuweilen ist die Gegend des Stalles, aber öfter die Nachlässigkeit oder der Unverstand des Landmanns Schuld. Denn was man von der Farbe, oder von der Stellung des Viehes sagt, ist Fabelei und Aberglaube. Milch, Butter und Käse sind eine Sache, die viele Mahlzeiten geben. Man mache es aber nicht so, wie manche Landleute, die die Milch in der Stadt verkaufen, und die theure Stadtbutter wieder kaufen. Leute die in Bruch- und nassen Gegenden, oder so genannten Marschländern wohnen, wo wegen des Wassers wenig oder gar kein Getreide gebaut werden kann, finden ihren ganzen Unterhalt in der Viehzucht und in dem Verkauf der Butter und Käse, wie man aus der Holsteinschen, Holländischen und anderer Butter und Käse, so viele Meilen weit verfahren wird, sehen kann. Die Schweizer gründen auch ihren meisten Unterhalt auf den Viehstand, und die Schweizer Kühe sind so wohl wegen ihrer Größe und Nutzbarkeit, als wegen des Käses, den man Schweizer- oder Sennerkäse nennt, berühmt. Auf allen gebirgigen Gegenden aber ist die Butter und der Käse kräftiger, als in den nassen Gegenden, denn da wachsen die meisten gesundesten Kräuter, wie man dieses an dem Harzkäse sehen kann. Bei der Milch und Verfertigung der Butter und Käse, die jedem bekannt seyn wird, sehe man sorgfältig auf Reinlichkeit, verwahre die Butter in reinen Gefäßen, lasse den Käse nicht zu alt werden, beize ihn mit keiner Kalklauge, denn die ist höchst schädlich. Ist ein Stück Vieh krank, so kan man es ihm gleich ansehen; es hängt den Kopf und die Ohren, will nicht fressen, tau-

melt hin und her, das Maul und die Zunge ist heiß und trocken, die Augen triefen, die Ohren und Hörner sind kalt, es steht wie träumend, legt sich nieder, und hat starkes Herzklopfen und Seitenschlagen. Dieses Thier nehme man nicht zur Arbeit, stelle es allein, gebe ihm kein hartes Futter, und ziehe dann einen geschickten Vieharzt oder Hirten zu Rathe. Hat es von großer Hitze die Hitzblattern, so schneide man die bleifarbene Blase, die an der Zunge oder am Ausgange des Mastdarms sitzt, auf, drücke mit einem Lappen das Blut aus, und wasche die Wunde mit Essig. Einen reinen Trank von Sauerklee oder Sauerampfer, oder Vitriolspiritus mit Wasser vermischt, einige Tage lang zum Saufen gegeben, ist sehr nützlich. Unter das Futter über den andern Tag etwas Salz gemischt, ist sehr gesund. Hat sich das Vieh überfressen, besonders im Klee, so stecke man ihm ein Paar Loth Talg in den Hals, oder fülle ihm Mistjauche in den Hals, worauf es einige Zeit herum geführt werden muß. Wenn man Vieh schlachtet, so schlachte man kein krankes, weil dadurch auch der Mensch ungesund wird, der es genießt. Das Fleisch vom Viehe, welches Ansatz zur Seuche hat, ist daran zu kennen: wenn man es einpökelt, so gährt es zum Fasse heraus, und giebt einen gelben widerlichen Geschmack. Ist man Willens, ein Vieh zu schlachten, so bemerke man, ob es muntere klare Augen hat (wenn es sonst nicht blind ist), und gut gehen kann; ob es noch wiederkäuet, ob es nicht geifert oder ihm sonst Schleim zu Nase, Maul, Augen oder Ohren heraus fließt; ob Maul, Schweif, Hörner und Ohren nicht kalt sind; ob sich Blattern oder Grind am Leibe, sonderlich am Halse, an der Zunge befindet, und nichts schuppiges auf der Haut sitzt; ob sich Beulen hinter den Ohren und an den Gelenken befinden, und ob das

Euter erhitzet und geschwollen ist. Findet sich dieses, so warte man mit dem Schlachten einige Tage, ob sich Besserung zeige. Bei dem geschlachteten Viehe sehe man, ob am Fleische rothe, blaue oder gelbe Geschwüre oder gar schwarze Beulen und Blattern sich befinden; ob die Lunge an das Rippenfell angewachsen ist, und sich Eiter oder rothe und schwarze Beulen daran befinden; ob die Lunge oder Gallenblase ungewöhnlich groß und von unnatürlicher Farbe ist; ob der Wanst oder Magen, der Faltenmagen und die Gedärme aufgelaufen, blau und eitrig sind, oder ob sich in der Lunge eine Wasserblase mit stinkendem Wasser befindet. Ist dieses, so muß das Fleisch gleich tief eingegraben werden, denn das Vieh hat entweder die Lungenfäule, Milzsucht, Fallsucht, Faulfieber, oder Durchlauf und Viehseuche gehabt. Wenn das Vieh die so genannten Franzosen oder Perlen, Hirssucht hat, oder aufgebläht ist, oder durch einen Fall zu Schaden gekommen ist, kann man ohne Schaden sein Fleisch essen. Ein Kalb aber, das an einer kranken Kuh gesogen hat, oder von ihr gefallen ist, lasse man ein Paar Wochen mit guter Milch und anderem Futter aufziehen, bis man es schlachtet. Bei der Viehseuche sondere man, wie bei der Pest, das kranke Vieh von dem gesunden ab; die Leute, die es warten, müssen auch, so zu sagen, abgesondert leben; und verreckt eins, so gebe man nicht zu, daß es abgezogen werde, sondern verscharre es tief in die Erde mit sammt der Haut.

Kap. 3. Von den Schafen.

Die Schafe sind so wohl wegen der Wolle, als wegen ihres Fleisches und der Milch, Butter und Käse zu benutzen, doch hauptsächlich wegen der Wolle, welche in man-

manchen Ländern ein Hauptzweig des Handels ist. In vielen Gegenden werden sie gar nicht gemolken, und geben daher bessere Wolle, obgleich Schafmilch ein schmackhaftes Essen ist, und der davon verfertigte Käse, wenn er lange gelegen hat, sehr gut zu essen ist. Es giebt ein- und zweischürige Schafe. Die Wolle von den einschürigen ist besser, als von den zweischürigen, welche letztere man im Herbste und Frühjahre scheret. Bei dem Waschen der Schafe nehme man sich in Acht, daß man sie nicht, wie oft geschieht, ersaufen lasse. Im Hannöverschen giebt es Schafe, die klein sind, und weil dort viel Heide ist, so nennt man sie Heideschnucken. Die Schafe kann man am längsten aus dem Stalle behalten; sie fressen sich auf der Weide, wo das Rindvieh schon nichts mehr finden kann, satt, und des Nachts sperrt man sie in Horden, wobei der Schäfer in einem so genannten Schäferkarren schläft. Die Horden müssen immer weiter gebracht werden, damit der Schafdünger auf dem ganzen Acker herum komme. Ist die Wintersaat zum Vorschein gekommen, so treibt man sie darauf, wo sie dieselbe noch unter dem Schnee hervor klauben. Ihr Stallfutter ist Heu und Stroh, auch, wenn man will, Klee und Futterkräuter. Der Stall muß nicht dunkel seyn, weil sonst die Schafe dutzig werden. Dann und wann die Schafe Salz lecken lassen ist sehr gut. Ein Pulver von Anis, Quendel, Schafgarbe, Majoran, Thymian, Weinraute, Salbei, Kümmel, zu der Zeit da sie blühen wollen, gesammelt und im Schatten getrocknet, unter das Salz gemischt, ist sehr gesund. Man hüte über dies die Schafe vor stehendem Wasser, dumpfigem Futter und Ställen. Die Ställe verwahre man aber, sonderlich in Gegenden, wo der Wolf wüthet, gut; denn kann dieser hinein kommen, so lassen sich die Schafe ruhig würgen. Haben

sie sich im Klee überfressen, so zäume man sie auf, oder ziehe ihnen ein Strohseil durch das Maul, das man über dem Kopfe zubindet, und lasse sie alsdenn so lange herum springen, bis sie den Klee wieder ausspeien. Hat ein Schaf den Durchfall, Entzündung oder Verschwärung der Eingeweide, Fäule oder Anbruch, Fallsucht oder schweren Leib: so schlachte man es nicht. Ist es drehend, oder vom Wasser im Kopfe toll, hat es die trockne oder nasse Räude: so kann es ohne Gefahr gegessen werden, wenn es bei Zeiten geschlachtet wird.

Kap. 4. Von Ziegen.

Ziegen geben eine gesunde Milch, weil sie nichts als die besten Kräuter aussuchen. Eine Bocksshaut giebt auch ein herrliches Leder zu Hosen und Handschuh. Allein sie sind nur in solchen Gegenden zu halten, wo nicht viel junge Bäume stehen, denn diese schälen sie ab, und verderben sie dadurch gänzlich. Man darf sie also selbst unter dem andern Viehe nicht gut auf die Weide schicken. Einen Ziegenbock im Pferdestalle hält man für sehr gut. An einigen Orten gebraucht man die Ziegenböcke zum Ziehen. Dieses Vieh ist besonders in felsigen Gegenden gut, wo es überall herum klettern und seine Nahrung finden kann; da es so die Weide in nassen Triften nicht gut verträgt. In solchen Bergländern ist die Ziegenheerde der Reichthum des Landmanns. Sie nähren sich von ihrer Milch und Käse, salzen das Fleisch ein, und verkaufen die Häute. So ist, zum Beispiel, in der Gegend des grünen Vorgebirges bei Afrika eine Insel, auf der nichts als kleines Gesträuch wächs't, sonst ist die ganze Gegend felsig und sandig. Die Paar Bewohner, die man hier hingesetzt hat, schlachten jährlich eine Menge

Ziegen, welche die einzigen Thiere der Insel sind, salzen sie mit dem Seesalze, welches die Sonne selbst in den Klippen am Ufer trocknet, ein, und schicken alle Jahr eine ziemliche Portion eingesalzenes Ziegenfleisch und Felle nach Portugall.

Kap. 5. Vom Federvieh.

Das Federvieh dient nicht allein zu einem guten Gerichte für den Landmann selbst, sondern er kann dasselbe auch mit Nutzen verkaufen, die Eier zum Essen und die Federn zu Betten anwenden. Hühner sind diejenige Art, die man am leichtesten und meisten halten kann. Ihre Eier sind in allen Speisen, Kuchen, und auch allein gekocht sehr gut, und wenn der Landmann eine gute Anzahl davon hält, so lohnen sie mit ihren Eiern reichlich. Die

Küchel-

Küchelchen bewahre man vor Kälte, und futtere sie mit Hirse und Semmelkrumen, vergesse auch nicht, ihnen den Pips zu reißen, weil sie sonst leicht darauf gehen. Eine gute Hühnersuppe ist sehr kräftig für Gesunde und Kranke. Gänse und Aenten geben auch einen guten Braten. Besonders sind die Gänse wegen ihrer Federn sehr nöthig für eine gute Hausmutter; doch wirft sie die Federn von Aenten und Hühnern auch nicht weg. Gehackte Brennnesseln, Disteln mit etwas Salz und Kleie vermischt, sind der Gänse liebstes Futter. Wenn man sie aber fett machen will, so muß man sie in einen engen Kasten, in dem sie sich nicht bewegen können, stecken. Je enger die Gans sitzt, desto fetter wird sie. Zuerst giebt man ihr Schrot, Hafer, Gerste, klein geschnittene Mohrrüben und anderes Zugemüse; zuletzt aber macht man von schwarzem Mehle längliche Nudeln, in der Größe eines großen Taubeneies, auch stärker, unter die man Salz thut, damit sie viel saufen. Diese werden ihnen mit dem Finger in den Hals gesteckt, und hinunter gestrichen. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß man sie nicht zu viel nudele. Den jungen Gänsen schmiere man im Anfange die Ohren mit Oehl, damit nicht die Würmer hinein kriechen, und sie krank werden. Man kann die Gänse zwei Mahl rupfen, um die Federn, die sie doch verlieren würden, zu gebrauchen; nur nehme man ihnen nicht die Federn unter den Flügeln, weil sie sonst die Flügel nicht tragen können, sondern nachschleppen. Ihre Flügel gebraucht man zum Abfegen, und die Spulen zum Schreiben. Die Gänsebrüste pflegt man in Pommern, wie auch in andern Gegenden, zu räuchern und zu pressen. Pommersche Gänselebern sind auch sehr berühmt. Tauben sind wohl ein gutes Essen, allein nicht von großem Nutzen, weil sie die Saat ruiniren.

Man hat auch Mohntauben, welche alle Monat brüten, Kropf=, Trommel=, Lach=, Türkische und Pfauentauben. Die Taubenschläge, wie auch alle Behältnisse des Federviehes, verwahre man gut vor den Katzen, Iltissen und Mardern mit Dornsträuchen ꝛc. Truthähne (Puter oder Wälsche, Kalekutische Hähne) geben einen guten Braten. Die Hähne pflegt man auch zu kastriren oder zu kappen, damit sie fetter werden.

Weil wir einmahl beim Federvieh sind, so wollen wir auch gleich von anderm Geflügel reden, welches der Landmann nutzen kann, oder das sich bei ihm aufhält. Die Lerche ist ein Vogel, welcher im Herbste, wenn alles Getreide abgemähet ist, nach wärmern Gegenden zieht. Sie ist alsdenn recht fett, und wird in manchen Gegenden, besonders um Leipzig und im Magdeburgischen, mit Netzen hunderweise gefangen. Man drückt ihnen den Kopf ein, rupft sie bis auf den Kopf und Flügel, wickelt jede besonders in Papier ein, und verschickt sie, in Schachteln oder Kästchen eingepackt, weit und breit. Finken und andere kleine Vögel belustigen nicht nur durch ihren Gesang, sondern tilgen auch das Ungeziefer, als Raupen, Käfer und so weiter; daher es auch nicht sonderlich rathsam ist, die Sperlinge ganz auszurotten. In einer Amerikanischen Insel stellte man ihnen zu sehr nach, daß bald keine mehr da waren; allein bald nahmen die großen rothen Ameisen so zu, daß Menschen und Güter von ihnen großen Schaden litten, und man von andern Gegenden wieder Sperlinge einfangen und hinbringen musste. Zum Zeitvertreibe den Vögeln nachgestellt und sie gebraten, ist auch nicht zu verachten; allein man muß keine Gewohnheit daraus machen, und keine nothwendige Geschäfte darüber vernachlässigen. Die Wachteln thun dem Weizen vielen Schaden; es ist also gut, daß man

sie mit Netzen fängt. Sie geben, so wie die Repphühner, einen guten Braten, und sind auch im Bauer vor das Fenster gehängt gute Wetterpropheten. Rothkehlchen reinigen die Stuben von Fliegen und Mücken, so wie die Schwalben die Luft. Amseln, Drosseln und Staare belustigen durch ihren Gesang, lernen auch pfeifen und schwatzen, und schmecken gut. Reiher, Kraniche, Weihen und andere Stoßvögel sind so wohl schädlich als nützlich. Kraniche und Trappen richten in den Saatfeldern großen Schaden an; allein letztere sind auch ein delikater Braten, und werden zur großen Jagd gerechnet. Die Reiher stellen den Fischen, und die Stoßvögel dem jungen Federvieh sehr nach; allein letztere reinigen auch das Feld von Mäusen, besonders die Eulen, welche man auch deswegen im Hause so gut, als wie die Katzen, halten kann. Der Storch baut alle Jahr sein altes Nest wieder auf. Er ist ein abgesagter Feind der Frösche, Kröten, Schlangen und Ottern, die er verfolgt so weit er mit seinen Beinen in den Sumpf oder Teich waten kann. Der Kiebitz nähret sich im Bruche von Gewürmen, und seine Eier werden zu einem vornehmen Tafelgerichte gebraucht. In einigen Ländern ist es bei Strafe verboten, die Nachtigall zu fangen oder zu tödten; in manchen Gegenden aber nähren sich viele Leute so wohl von ihrem Fange, da sie sie an Herrschaften verkaufen, als auch von ihrem Futter, welches größten Theils aus Ameiseneiern und Mehlwürmern besteht. Manche nehmen sie auch den Winter über in die Kost, und haben davon ihren guten Genuß. Im Winter, bei großem Schnee, kann man die Goldammer oder Aemmerlinge, Finken und so weiter mit leichter Mühe unter einem Siebe haufenweise fangen. Raben, Dohlen (Talken) und Krähen thun den Kornfeldern vielen Schaden. Die

jungen Krähen kann man aber, wie die Tauben, braten, nachdem man ihnen das Fell abgezogen hat. Man pflegt auch die Raben, sonderlich die großen Kolkraben, zum Sprechen zu gewöhnen, und macht sie zahm. Allein, geschweige, daß sie große Freunde von jungem Federvieh sind, so tragen sie auch alles, was sie fortschleppen können, besonders Geld und glänzende Sachen, in die Winkel, wodurch schon viel Schade geschehen, und manche unschuldige Person zur Leibes-, ja gar zur Todesstrafe verdammt ist. Daher kömmt das Sprichwort: **Er stiehlt wie ein Rabe.** Wilde Gänse und Aenten sind, wenn man sie belauern kann, eine gute Speise. Doch schmecken sie, besonders die Gänse, etwas thranig. Schwäne halten große Herren nur zur Zierde und wegen ihrer Federn; allein auf Teichen sind sie nicht viel nütz, indem sie den kleinen Satzfischen ziemlich zusprechen. So weiß ihre Federn sind, so schwarz, hart und ungenießbar ist ihr Fleisch. Pfauen haben keinen Nutzen, als daß sie eine Zierde sind, und von ihren schönen Federn verschiedene Arbeit ausgelegt wird.

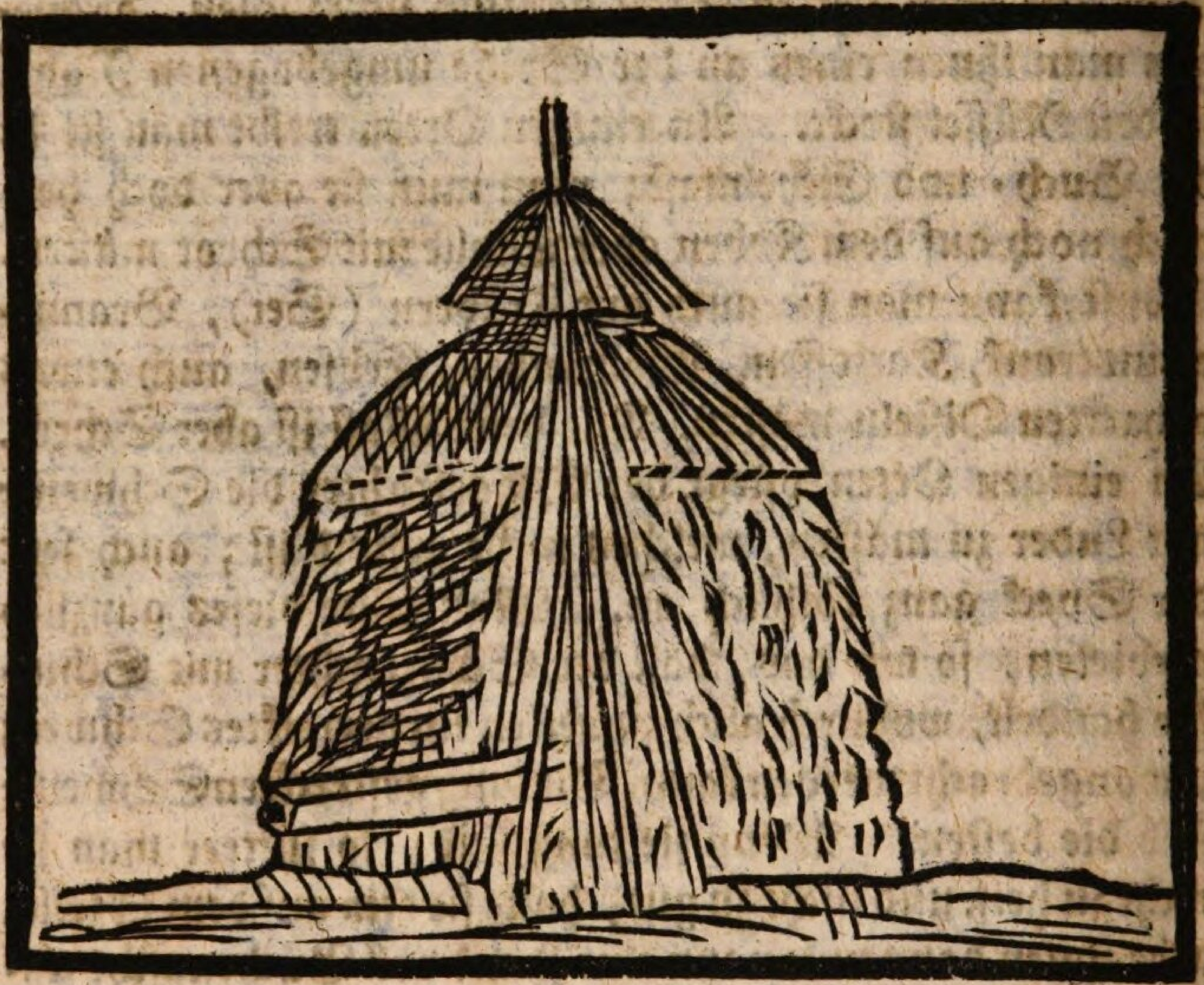
Kap. 6. Von den Schweinen.

Das Schwein versorgt uns mit schmackhaftem Fleische, Fett, Schmalz oder Schmeer, Würsten, Schinken und Speck; und seine Haut wird auch zum Buchbinden gebraucht. In einigen Ländern ist die Schweinezucht ein großer Handelsartikel; in Mühlhausen, Nordhausen, Quedlinburg und andern Städten Obersachsens mästet man viel Tausende, die man mager in Pommern gekauft hat. Ihr Fleisch ist, frisch eingepökelt und geräuchert eine gute Speise, allein zu häufig genossen, ist es ungesund, besonders wenn der Speck schon gelb und ranzig (gal-

(galstrig) wird. Auch ist es gar nicht dienlich bei Krankheiten, besonders bei Wunden und andern offenen Schäden. Man zieht sie mit Kleie, Schrot und Staubmehl, auf welches man warm Wasser gießt, auf. Man treibt sie auf das Feld, wo sie sich die Wurzeln auswühlen, aber sich auch so daran gewöhnen, daß sie hernach einen nicht gut gepflasterten Stall gänzlich umwühlen, deswegen man ihnen einen an der Spitze umgebogenen Nagel in den Rüssel steckt. An einigen Orten treibt man sie in die Buch- und Eichelmast; man muß sie aber doch hernach noch auf dem Koben oder Stalle mit Schrot mästen. Sonst kann man sie auch mit Trähern (Sei), Branntweinstrank, Kartoffeln, Mohrrüben, Erbsen, auch etwas gehackten Disteln mästen. Die beste Mast ist aber Schrot. An einigen Orten pflegt der Scharfrichter die Schweine mit Luder zu mästen, welches nicht gesund ist; auch setzt der Speck ganz röthlich an. Man sollte dieses gänzlich verbieten, so wie das, daß der Scharfrichter mit Schinken handelt, wodurch auch zuweilen ein verrecktes Schwein mit angebracht werden kann. Die lang gestreckten Schweine sind die besten. Wenn sie jung sind, so füttere man sie nicht zu heiß und nicht zu gut, halte sie rein auf dem Stalle, gebe ihnen dann nnd wann eine Hand voll Büchenasche unter das Fressen, und treibe sie nicht in zu heißen Tagen aus. Haben sie die Bräune, so lasse man ihnen gleich im Anfange etliche Mahl Ader. Sind sie an dem Rankkorn oder Gerstenkorn krank, welches eben die Krankheit ist, wie die Blattern bei dem Rindvieh, und von großer Hitze und Durst herrührt: so wirft man sie auf den Rücken, sperrt ihnen das Maul mit einem Stocke auf, und schneidet ihnen die Blase am Gaumen aus. Die Finnen sind eben das, was die Hirssucht, Perlen oder Franzosen beim Rindvieh. Das Fleisch kann darum doch gegessen werden.

Haben

Haben sie aber am Halse oder an der Zunge Geschwüre, Blasen, Eiterbeulen, oder Geschwulst, so werfe man das Fleisch weg, besonders die Leber. Die Finnen kann man am besten mit gestoßenen Eierschalen kuriren. Die Borsten braucht man zu Pinseln und Bürsten, und das Fell, wie oben gesagt, zum Bucheinbinden.



Kap. 7. Von Wiesewachs, Futterkräutern und Weide.

Will man gutes Vieh haben, so muß man auch gut futtern, und dazu gehört gute Weide und Anbau der Futterkräuter. Heu und Grummt ist das gewöhnlichste Rauhfutter, wiewohl es nicht rathsam ist, letzteres den Pferden zu geben, denn diese überfressen sich gern darin. Beim Heu sieht man darauf, daß es nicht sauer sey. Darum nehme man es nicht aus Gegenden, wo lange Wasser

Wasser gestanden hat. Schilfiges Heu fressen die Pferde am liebsten. In bruchigen Gegenden, wo das Wasser über die Wiesen weg geht, fährt man auf Kähnen über den Strom, haut da Heu in trocknen Zeiten ab, packt es alsdenn auf Haufen, und hohlt es im Winter mit Schlitten ab. Das Heu bringe man nicht naß oder zu frühzeitig ein. Außer dem, daß es sich entzünden und Feuersbrunst erregen kann, packt es sich auch zusammen, wird dumpfig, schimmelt, und das Vieh mag es nicht gern fressen; oder wenn es aus Hunger muß, so kommen allerlei Krankheiten davon her. Das Heu ist am besten, welches gut auf der Wiese ausgetrocknet, und mit vielem Feldkümmel und andern guten Kräutern vermengt ist. Auch Brennnesseln sind ein sehr gutes Futter; die Pferde fressen sie gern, und die Kühe geben viele und fette Milch darnach. Man kann sie auf solchem Lande bauen, das zu andern nützlichen Gewächsen zu elend ist. Will man sie säen, so sammelt man den Samen im August. Man schneidet den Stamm ab, und lässt ihn dürre werden, so fällt der Same von selbst heraus. Diesen säet man im September. Im ersten Jahre aber kann man sie noch nicht schneiden. Andre Futterkräuter sind

1. Der Spanische oder rothe Klee. Er gedeihet in jedem Boden, der gute Gerste trägt. Man säet ihn im Sommer unter die Gerste, und benutzt ihn im Herbst, wenn es Brachfeld ist. Ist es Regenwetter, so kann man den Kleesamen gleich, so bald die Gerste eingeackert ist, hinterher säen, und mit einer leichten Egge eineggen. Fällt trocken Wetter ein, so säet man den Kleesamen ins dürre Land, egget ihn mit einem Dornbüschel, oder walzt ihn unter. Wird er in die Saatfurche gesäet, so wird er auch gleich hinter der Gerstensaat eingewalzt, oder wenn die Gerste fast einen Finger lang ist. Aber

man säet ihn alsdenn, wenn kein Thau mehr an der Gerste ist. Im Herbst überstreut man den Kleeacker dünne mit kurzem Mist. Giebt es aber viel Mäuse, so unterlässt man im Herbst die Bedeckung mit Mist, damit die Mäuse, welche nach den Kleewurzeln gehen, keinen Schutz darunter finden. Auch kann man ungebrannten gemahlenen Gyps, Steinkohlen, Asche, Ruß, Märgel, Seifensiederasche, Sägespäne, Hornspäne, und Mistlake darauf bringen, und mit einer leichten hölzernen Egge überziehen. Wenn es sich fügen sollte, daß der Klee ausgewintert ist, so stürzt man ihn, und säet noch Hafer, Spätflachs oder Sommerrübsen in den Acker. Auf ein Stück Land von 160 Quadratruthen (die Ruthe zu 16 Fuß Dresdener Maß gerechnet) nimmt man 9 ℔ Kleesamen. Geht er nicht auf, so überstreut man den Acker noch einmahl im Herbste, an einem Abend, wenn Regen zu vermuthen ist. Gerste säet man nur den vierten Theil weniger, als gewöhnlich, in den Acker. Ist die Kleegerste gemähet, so lässt man sie 4 bis 6 Tage liegen, wendet hernach die Schwaden Morgens oder Abends behutsam mit einem Harkenstiel oder andern Stock. Bei günstigem Wetter kann man den Klee im Herbste noch einmahl mähen und zu Heu machen, oder grün verfüttern. Man mähe ihn aber nicht zu spät im Herbste, weil davon Stöcke ausgehen, treibe auch keine Schafe darauf, denn diese fressen das Herz aus. Das Mähen oder Abschneiden geschiehet wenn er anfängt zu blühen, und die Sonne schon den Thau abgetrocknet hat. Man streue ihn dann dünne auf die Tenne oder einen Boden, und lasse ihn etwas trocknen, alsdenn schneide man ihn mit Stroh grob auf der Häcksellade, oder mische Häcksel darunter, und so verfüttere man ihn. Man kann ihn auch unter anderes Futter mengen, aber zuerst dem Viehe nur

wenig

wenig geben, bis es sich daran gewöhnt, auch darf man es nicht gleich darauf saufen lassen. Jungem Viehe giebt man lieber Kleeheu, als grünen Klee. Dem Rindvieh, welches man viel mit Klee füttert, lasse man im August zur Ader, und dem Kalbe, welches vom Klee den Durchlauf bekömmt, gebe man ein rohes Ei mit sammt der Schale. Schafen gebe man vom Klee, der in der Blüthe steht, erstlich 4 ℔, alsdenn 6, 8 bis 10 ℔. Vom jungen Klee gebe man erstlich nur ½ ℔, und wechselweise trocknes Futter dazwischen. Der erste Kleewuchs, der etwa 14 Tage vor Johannis in der Blüthe steht, ist der beste zum Heu. Die Schwaden lasse man liegen, bis sie oben ganz dürre sind, alsdenn wende man sie mit der Gabel Morgens oder Abends. Ist er gänzlich trocken, so harkt man ihn des Abends, wenn der Thau gefallen ist, auf kleine Haufen zusammen. Das Einfahren muß vor 8 bis 9 Uhr des Morgens geschehen, sonst fallen die Blätter und Blüthen ab. Ist Regenwetter eingefallen, so muß man den Klee liegen lassen, und ihn hernach beim Sonnenschein des Morgens und Abends mit den Händen oder dem Harkenstiel auflüften. Man packe ihn nie zu fest und dichte auf einander, und wenn man will so packe man zwischen ein oder zwei Fuhren Kleeheu etwas Stroh, und mache überall Luftlöcher. Dies braucht man aber nicht, wenn etwas Rietgras darunter gesäet ist. Sonst kann man ihn auch in einen Heuschober auf einen trocknen Platz packen, da man in der Mitte eine Stange aufrichtet, vier oder mehrere Stangen pyramidenförmig an diese stellt und oben anbindet. Um diese packe man den Klee, aber so, daß die Hohlung zwischen den Stangen nicht zugebanset wird. Nun mache man von vier Brettern einen Kanal ungefähr drei Fuß hoch von der Erde, daß die Luft durchziehen kann. Nun

mache man über dem Haufen ein Strohdach, und über dem Zugloch oben ein apartes Dach, das aber nur lose aufliegen muß, damit die Luft durchziehen kann. Von 6 Zentner grünem Klee trocknen 5 Zentner ein. Man thut daher wohl, wenn man den Klee einmacht. Man schneidet ihn grün auf der Futterbank, feuchtet ihn mit Salz und Wasser an, und macht ihn eben so ein, wie Sauerkohl. Man kann auch, wenn man keine Tonnen oder Fässer hat, an trocknen Orten eine Grube mit Letten oder Ton, daß sie wasserfest werde, ausschlagen, und sie mit einem Strohdache versehen. Darein kann auf ein ganzes Jahr Klee eingemacht werden. Das Vieh frisst den eingemachten Klee gern, und die Kühe geben viel Milch darnach. Will man Samen ziehen, so haue man zweijährigen Klee vor der Blüthe, und schneide dann beim zweiten Wuchse die reif gewordenen Samenköpfe ab, die man auf Tüchern trocknet und mit dünnen Stökken ausdrischt. Den ausgedroschenen Samen würfle man im Zugwinde, so wird dieser die Spreu wegwehen. Wenn man den Klee in der Brache bauet, so thut man am besten, denn dadurch wird dem übrigen Getreidebau kein Abbruch gethan. Von einem Morgen von 160 Quadratruthen, oben gemeldeten Maßes, kann man 90 bis 100 ℔, auch wohl einen Zentner Samen ziehen. Will man Kleestoppeln wieder mit Getreide bestellen, so haue man den dritten Wuchs, wenn er die Höhe von ungefähr fünf Zoll erreicht hat, ab, und pflüge ihn beim Umstürzen mit unter. Nun bestelle man sogleich Wintersaat darin, mache aber schmale tiefe Furchen, und egge gut. Weizen und Rocken gedeihen in solchen Feldern gut, nur muß man ungefähr 14 Tage vor oder nach Michaelis diese Bestellung vornehmen, da der Acker nicht ausgedörrt oder zu feuchte ist. Sollte aber

große Nässe oder Dürre seyn, so nimmt man das Land zur Sommergerste.

2. Luzerne (Türkischer, Stutterheimer, blauköpfiger, ewiger oder Dauerklee) ist die zweite Art. Dieser Klee will einen fetten, etwas feuchten, und 4 bis 5 Fuß tief wasserfreien Acker haben, der über dies ein Jahr um das andere mit eben dem Dünger, wie das Land zum Spanischen Klee gedünget werden muß, und alle Frühjahre mit einer eisernen Egge aufgekratzt wird. Dafür ist er auch besser, als der Spanische Klee, und weit ergiebiger, so daß ein Land von 180 Quadratruthen Dresdenschen Maßes in 7 Jahr 60 Rthlr. mehr eingebracht hat, als das beste Kornfeld. Man pflügt den Acker im Herbste tief und 2 Mahl, da es denn gut ist, zum 2ten Mahle einen Hakenpflug zu nehmen, und über 8 Zoll tief zu pflügen. Im Mai oder Junius pflüge man 6 Zoll tief zur Saat. Es ist nicht gut, den Acker frisch zu düngen, sondern man nehme solches Land, wo zuvor Gartengewächse gestanden, das also nicht nur gut und stark gedüngt gewesen, sondern auch durch das Umgraben und Behacken recht durchgearbeitet ist. Man säe etwas Hafer, Sommerrübsen oder Buchweizen darunter, und säe es bei windstillem Wetter, gegen Abend, da man Regen vermuthet. Den Samen lasse man die Nacht durch so auf dem Felde liegen, und am folgenden Morgen einharken, oder durch eine Egge, die von einem Menschen gezogen wird, eineggen. Ist keine Beifrucht unter der Luzerne, und man siehet, daß das Unkraut zu sehr überhand nehmen will, so hauet man ihn einige Mahl ab, oder jätet ihn. Das erste Jahr wird er 3 Mahl gehauen, damit er Stauden setzen kann, die andern Jahre darf man ihn 4 bis 7 Mahl hauen, und so bis 18 Jahre fortfahren. Will ein Fleck ledig werden, so streue man

wieder etwas Samen darauf, oder lasse daselbst einen oder ein Paar Stauden zur Saat stehen. Wenn man nach jedem Hiebe die Stoppeln begießet mit einer Lauge von Kalk und Asche oder mit Mistjauche, so wird man den Nutzen davon merklich sehen. Am besten ist es, wenn man ein solches Feld wieder mit Korn bestellen will, es mit einem Schalpfluge abzuschälen, den Rasen auf die Seite zu werfen, daß die Wurzeln den Winter über verfaulen, im Frühjahre leicht aufzupflügen, vor der Saatfurche den Rasen wieder auf das Feld zu streuen und Weizen, Hanf oder Dünkel ohne andere Düngung darauf zu bestellen. Oder man grabe den Acker um, oder pflüge ihn mit einem starken Pfluge, der ein scharfes Sech hat, recht tief bei trocknem Wetter. Mit dem Samenziehen macht man es wie mit dem Spanischen Klee, und hat die Luzerne den Vortheil, daß sie das Vieh nicht so leicht aufbläht wie jener, und sich auch besser zu Heu machen läßt. Ist sie aber jung, so muß man auch mit der Futterung behutsam seyn.

3. Die dritte Art Klee ist die Esparsette oder der Esperklee. Diese ist weit nahrhafter, süßer und gesunder als die beiden andern Arten. Pferden ist sie besonders gut, und man kann sie ohne Bedenken futtern. Sie erfordert eben solchen Boden, wie die Luzerne. Auch mit dem Dünger hält man es wie beim Luzernenacker, so auch, wenn man das Feld mit Getreide bestellen will. Gesäet wird sie im Junius, und zwar etwas dick. Man haue sie nicht zu tief ab, sondern lasse die Stoppeln ungefähr 4 Zoll hoch stehen. Man brauche sie nicht eher als im dritten Jahre zur Saat, sonst geht sie leicht aus. Will man Saat haben, so lasse man die Hülse recht braun werden, schneide alsdenn eine Hand voll nach der andern ab, trockne sie auf einem luftigen Boden aus,

und

und klopfe sie mit einem Stocke rein. Man mähet sie bis 14 Jahr, das Jahr 2 auch 3 Mahl, zu Heu macht man sie, wie andern Klee.

Ueber dieses kann man auch das Vieh auf die Weide treiben. Wiesen werden bis zu Walpurgis, zuweilen auch nicht so lange behütet, und nach der Zeit, da man das Grummt eingebracht hat, wieder. Schafe weiden lieber auf der Höhe, als in Gründen; und wo schon das Rindvieh nichts mehr findet, klaubt das Schaf noch seine reichliche Nahrung heraus. Ist das Feld gemäht, so treibt man das Vieh auf die Stoppeln, um die zurück gebliebenen Aehren und das aufgesprosste Gras zu fressen. Die Schafe treibt man auch auf das aufgesprosste Wintergetreide, Ziegen an felsige und bestrauchte Gegenden. Man pflegt auch das Vieh, besonders an Oertern, wo kein Wolf zu fürchten ist, in die Wälder zu treiben, damit es das Gras darin so wohl, als das abgefallene Laub so noch etwas Kräfte hat, fresse. Schweine treibe man auf solche Felder, wo sich Wurzelwerk befindet, damit sie nicht vergebens wühlen und oft hungriger wieder nach Hause kommen, als sie weggetrieben sind. Man weide nicht in sumpfigen und morastigen Oertern, weil da das Gras ungesund ist, und auch leicht das Vieh im Moraste stecken bleiben kann. Man hüte sich vor dem Hüten auf Kornfeldern und schon zugesteckten Wiesen, weil man da leicht in Strafe fallen kann. Ein guter Hund ist dem Hirten sehr nöthig, er erleichtert ihm das Aufpassen, und beschützt die Heerde, er darf aber nicht zu beißig seyn, weil er so wohl das Vieh zu nichte beißt, als auch Menschen beschädigen kann. Wenn starker Thau fällt, so treibe man das Vieh nicht zu früh aus, daß die Sonne erst den Thau weglecke, und gebe ihm erst im Stalle etwas trocken Futter. Wo man die Nacht

durch weidet, gebe man gut Acht, daß sich kein Stück Vieh verlaufe. Bei einem Gewitter muß der Schäfer fleißig um die Hürde gehen, die Schafe werden scheu, springen über die Hürde, wenn es stark blitzet, und sind mit Mühe wieder zusammen zu suchen. Obgleich das Schattengras dem Viehe nicht so gesund und angenehm ist, so thut doch ein Hirte gut, wenn er in der Mittagshitze, wo er kann, in den Schatten treibt. Pferde muß man nie auf Kleestoppeln bringen, sie überfressen sich darin. Führt man das Vieh zur Tränke, so suche man wo möglich klares Wasser dazu, welches nicht lehmig, faul oder stehend ist; denn hiervon entstehen viel Krankheiten bei dem Viehe. Man lasse auch das Vieh auf dem Wege zur Tränke langsam treiben, damit es sich nicht überhitze, und durch zu starkes Saufen Schaden nehme.

Kap. 8. Von der Stallfütterung.

Von der Stallfütterung pflegen einige nicht viel zu halten. Sie sagen, das Vieh fräße hier zu viel Futter auf, welches man entweder verkaufen oder auf den Winter sparen könnte. Allein, sie bedenken nicht, daß sie Futterkräuter genug bauen können, um Vorrath überflüssig zu haben. Zwar ist die Weide nicht für ganz unnütz zu halten; aber die Stallfütterung verschafft doch auch große Vortheile. Der Landmann erhält durch sie weit mehr Dünger, als wenn das Vieh auf dem Felde herum läuft; und kann der Landmann mehr Dünger auf sein Land führen, so kann er auch mehr Getreide oder andere Früchte bauen. Er hat dabei sein Vieh beständig vor Augen, und will er es aus dem Stalle lassen, so kann es auf dem Hofe genug herum springen. Pferde auf die Weide zu bringen, ist fast gar nicht rathsam. Sie werden

den beißig, schlagen; und wenn im Herbste ein Pferd des Nachts auf die Weide getrieben wird, so frisst es sich wohl an dem nassen bethauten Grase die Kaldaunen voll, allein es erhält dadurch so wenig Kräfte als viele Sättigung. Der Mist, den der Bauer so nützlich brauchen kann, ist auf der Weide unnütz; vieles Vieh kömmt zu Schaden; und will man anspannen, so muß man beinahe so gut erst füttern, als wenn es gar nicht aus dem Stalle gekommen wäre. Ueber dies richtet sich das Pferd auf der Weide sehr zu, wälzt sich im Koth und Staube herum, und der Landmann, der nichts so sehr vernachlässiget als das Putzen, striegelt es doch wohl gar nicht, oder nur oben hin. Beim Rindvieh ist die Weide noch eher zu statuiren; allein, doch ist es weit nützlicher, auch dieses im Stalle zu füttern. Man kann sich auch des Abgangs von Gartengewächsen, der Leinkuchen, der Oehlkuchen, und besonders der Futterkräuter bedienen, wenn man nicht Grummet und Heu genug hat. Im Nothfall schneidet man Stroh zum Futter. Die Schafe kann man am längsten draußen lassen, so wohl die Wiesen als Anger und Weideplätze zu benützen. Die Ställe suche man so bequem und dicht als möglich zu machen, damit das Vieh darin nicht nur vor Regen, Schnee und Frost sicher sey, sondern auch im Sommer nicht zu heiß und zu gedrängt stehe. Pferde- und Schafställe sollen nicht finster seyn; die Pferde werden sonst scheu, und die Schafe dutzig. Kann man, so richte man den Stall so ein, daß er im Winter durch Stangen, auf die man Getreide, Stroh oder Heu packt, tiefer gemacht werden könne.

Kap. 9. Von der Streu.

Reinlichkeit ist bei Menschen und Vieh eine nöthige Sache. Der Mensch verlangt nach einem guten Lager, und das Vieh nach einer reinlichen weichen Streu. Diese mache man ihm nun von Stroh, verdorbenem Heu, Laub, Tanger und so weiter, und lasse sie nie zu lange im Stalle liegen, streue auch immer frisch über, daß das Vieh, besonders die Pferde, denen in der Nässe der Huf leicht verdirbt, trocken stehe. Man entziehe dem Viehe nicht das Stroh zum Unterstreuen, um es etwa verkaufen zu können, man entzieht hierdurch seinem Lande die Nahrung. Die Pferde und Kuhställe baue man auch etwas abhängig, daß sich die Gauche von dem Lagerstande des Viehes ziehen, und dieses so viel wie möglich trocken stehen und liegen kann. Die Scheben (den Abgang vom Flachse) streut man an einigen Orten auch unter, und man hält es für einen guten Dünger; nur setzt sich der Staub dem Viehe in die Haut, es reibt sich, und ist mit mehrerer Mühe zu putzen. Zweige von Bäumen und Tanger streue man, weil sie lange rotten müssen, und das Vieh nicht bequem darauf liegt, zu unterst, und oben darauf Stroh.

Kap. 10. Von allerlei Hausthieren.

Um dem Landmann seine Arbeit und alles zu erleichtern, gab ihm Gott auch noch ein treues Thier zum Wächter, nämlich den Hund. Kein Thier ist dem Menschen mehr zugethan, wachsamer, gelehriger, und kennt Freund und Feind besser, als er. Darum suche sich der Landmann immer einen Hund von der besten Art zum Wächter aus, und ziehe ihn selbst auf. Er gewöhne ihn, von niemand Fremdes zu fressen; thut er aber dieses, und bekömmt

nur ein Paar Mahl deswegen Prügel, so wird er es ins künftige gewiß bleiben lassen. Er muß munter seyn, bei einem jeden, der sich dem Hause nähert, anschlagen, und sehr wenig in der Stube geduldet werden. Ist er sehr beißig, so lege man ihn an die Kette, sonst nicht, damit er um das ganze Haus, bei Tage und Nacht patrolliren kann. Aber dabei gewöhne man ihn, daß er niemahls in das Feld laufe und auf die Jagd gehe; man kann dadurch Verdruß mit den Jägern haben, und gar den Hund einbüßen. Die verschiedenen Arten von Hunden anzugeben wäre unnöthig. Die brauchbarsten für den Landmann sind der Spitz und der so genannte Haus- oder Schäferhund. Besonders ist der Spitz der eigentliche Stallhund, und hat die besondere Tugend an sich, daß er sich bloß von seinem Herrn, sonst aber von niemand, selbst von bekannten Leuten nicht, angreifen lässt. Der Schäferhund ist im Stande, die ganze Herde ohne Beiseyn seines Herrn zu regieren. Man pflegt ihnen in Gegenden, wo es Wölfe giebt, ein Stachelhalsband zu geben, und in unsern Gegenden einen Knüppel unter den Hals in die Quere, damit sie nicht durch die Zäune kriechen. Der Hühner-, Dachs-, Wind-, Leit- und Hetzhund gehören unter die Herrschaft der Jäger. Ihre Klugheit, Gelehrigkeit, aber auch die Mühe, mit der man sie abrichten muß, ist genug bekannt. Der Fleischerhund muß so abgerichtet werden, daß er das stärkste Schwein und Ochsen fest halten kann. In Augsburg sind die Hunde so abgerichtet, daß sie einen kleinen Wagen nach dem Schlachthause ziehen, dabei keinen Führer brauchen, und wenn der Wagen voll gepackt ist, das Fleisch wieder allein nach dem Scharren, oder nach Hause bringen. Die Pudel sind zu allerlei Künsten gelehrig, und die großen Englischen Doggen oder Bullenbeißer ge-

braucht man besonders auf Reisen mit vielem Nutzen. Die Werber besonders bedienen sich ihrer auf dem Transport, und ein guter Hund lässt gewiß keinen Rekruten fahren. Der Werber darf ihm nur winken, auf welchen er Acht haben soll; und macht dieser Miene auszutreten: so hält ihn auch gewiß der Hund fest, ohne ihn zu beschädigen. Von der Treue eines Hundes gegen seinen Herrn und Liebe gegen seine Jungen will ich nur diese Exempel anführen. Ein Fleischhauer reisete über Land. Auf einem Dorfe warf seine Hündinn sechs Junge. Er wollte aber keine davon haben, sondern zwang sie wieder mit zurück zu gehen. Des Abends kam er in seiner Behausung, ungefähr 5 Meilen von dem Orte, wo seine Hündinn geworfen hatte, an. Allein diese, ohne sich auszuruhen, lief die ganze Nacht, und trug ihre Jungen einzeln nach der Behausung des Fleischhauers; wo sie jedes Mahl durch die Elbe setzen musste; und mit dieser Arbeit war sie am andern Mittage fertig. Wie viele Mütter beschämt nicht dieses Thier! Eine der gefährlichsten Krankheiten ist bei dem Hunde das Tollwerden. Die Kennzeichen der Tollheit sind, wenn der Hund scheu wird, den Schwanz sinken lässt, aus dem Maule geifert, vor dem Wasser Abscheu hat, sich in die Winkel verkriecht, in einem Kreise und wie taumelnd herum läuft, die Zunge zum Halse heraus hängt, nicht bellt, auf kein Zurufen mehr Acht giebt, und immer die Zähne weiset. Merket man dieses, so schlage man nur gleich ein solches Thier todt, und scharre es tief ein, daß kein anderer Hund davon fresse. Man berühre ihn dabei nicht mit bloßen Händen, sondern verbrenne alles was sein Geifer beschmutzt hat. Bis jetzt hält man noch für das beste Mittel wider den Biß eines tollen Hundes, daß man die Wunde gleich mit einem glühenden Eisen ausbrennt, oder

etliche Mahl hinter einander mit Schießpulver bestreut und dieses abbrennt, oder das Fleisch um den Biß ausschneiden läßt. Man wäscht hernach die Wunde oft mit Kalkwasser oder scharfer Lauge, und hält sie bis in die neunte Woche offen und im Schwären. Man pflegt auch den Maiwurm mit gutem Erfolge zu gebrauchen. Den Wurm, wenn man ihn frisch hat, trocknet man, stößt ihn zu Pulver, und hebt dieses auf, um es in die Wunde zu streuen. Man macht auch aus dem Wurm ein gewisses Oehl, welches man aufschmiert. Die Wolfs- oder Tollkirsche ist das beste Gegengift, wenn das Gift schon in das Geblüt übergegangen ist. Man sammle zwei oder dreijährige Wurzeln davon vor der Blüthe; wasche sie in kaltem Wasser ab, putze die Fasern ab, spalte sie und trockne sie auf einem luftigen Boden. Wenn sie ganz trocken sind, werden sie geraspelt, im Mörser gestoßen und gesiebt. Dieses Pulver läßt sich in einem mit einer feuchten Blase zugemachten Glase bis ins dritte Jahr gut erhalten. Die Blätter bricht man gleichfalls vor der Blüthe ab, trocknet sie auf Hürden, auf einem luftigen Boden. Man kann sie in einem bedeckten Fäßchen zwei Jahre lang gut erhalten. Von der gepülverten Wurzel giebt man Säuglingen 1 Gran, größern Kindern 3 bis 6 Gran, und Erwachsenen 9 bis 12 Gran. Die Kur damit muß aber dem Arzt überlassen werden. Ein Gran Pulver von Wurzeln ist so gut als 4 Gran Blätter. Folgende traurige Geschichte mag lehren, wie lange sich das Gift von einem tollen Hunde bei dem Menschen aufhalten kann, und was es für eine gefährliche Krankheit ist. Ein Edelmann wurde von einem tollen Hunde gebissen. Er brauchte zwar einige Mittel, und spürte keine Folgen davon. Nach langen Jahren vermählte er sich mit einem jungen, schönen und sehr reichen

Fräu-

Fräulein. Die Hochzeit wurde mit großem Prunk und in allen Freuden vollzogen, und das Brautpaar zu Bette gebracht. Nach Gewohnheit junger Leute harrten die Hochzeitgäste noch einige Zeit vor der Thür des Schlafzimmers, als sie die Braut winseln und schreien hörten. Sie schoben dieses auf eine andere Ursache, und riefen der Braut noch allerlei Scherzreden zu. Allein das Winseln nahm immer mehr zu, und man brach die Thür auf. Hier sahe man nun, daß der Bräutigam, gleich einem tollen Hunde, seine Braut zerfleischte. Ein Verwandter durchstach ihn mit dem Degen, und die unglückliche Braut gab ihren Geist des Morgens unter unsäglichen Schmerzen auf. Man machte darnach die Probe mit einem kleinen Hunde, den man einsperrte, und mit dem Degen, von dem man das Blut abzuwischen vergessen hatte, verwundete. Dieser wurde wirklich toll.

Ein anderes Hausthier ist die Katze. Sie reinigt unsere Kornböden und Speisekammern, Küche und Keller vom Ungeziefer, das sonst bald darin überhand nehmen würde. Die tüchtigsten sind die großen grau gestreiften oder Cyperkatzen. Man denke nicht, daß die Katze allein vom Mäusefangen lebt, und man sie durch Hunger zum Mausen zwingen will; nein, je mehr sie Ungeziefer fängt, desto mehr muß man sie füttern. Die beste Katze ist die, die nur die Mäuse oder Ratzen todt beißt, und von den Mäusen nur wenig, von den Ratzen aber gar nichts frißt, und nicht von Küchenspeisen nascht, sondern ruhig bei dem Braten sitzt, ohne ihn anzurühren. Man gewöhne sie, daß sie sich nicht unter den Ofen, auf den Feuerherd, oder in den Kamin legen. Oft fängt ihnen der Pelz an zu brennen, sie laufen in Scheunen und Ställe und bringen Feuersbrunst zuwege. Man hüte sich, von ihnen gebissen zu werden, oder ein Haar

von

von ihnen zu verschlucken. Dieses, ihre Falschheit, ihre nächtlichen Spatziergänge, das widrige durchdringende Geschrei, so sie selbst bei ihrer Begattung machen, ihre funkelnden Augen, alles dieses hat ihnen die Ehre gemacht, daß man glaubt, sie wären die ersten Werkzeuge des Satans, der sich ihrer Gestalten bediene, um Menschen, besonders alte Weiber oder so genannte Hexen, darin zu verwandeln, und sie zu seinen Absichten zu brauchen. Doch ist die Bosheit der Katzen so groß, daß man es fast nicht glauben sollte. Ein vornehmer Herr hatte einen großen Cyperkater, der sein Liebling war. Alle Mahlzeiten gab er ihm mit eigener Hand sein Futter, und waren keine fremde Gäste bei ihm, so speisete der Kater eben so wohl am Tische, wie der Herr. Eines Tages vergaß dieser, weil eben viel vornehme Fremde bei ihm waren, seinen Liebling zu bedienen. Dieser ließ sich nichts merken. Als er aber nach Tische, seiner Gewohnheit nach, Mittagsruhe hielt, wobei ihm der Kater allemahl Gesellschaft leistete, und die Fremden unter der Zeit im Garten spatzierten, so erdrosselte der Kater seinen Herrn. Dieser schlief der Gesellschaft zu lange. Man wollte ihn wecken; allein man fand ihn erdrosselt, wobei man an den Wunden, die des Katers Klauen zurück gelassen hatten, leicht sehen konnte, wer sein Mörder gewesen war. Doch gerieth einer auf den Einfall, noch eine Probe zu machen. Man band eine Schnur an die Hand des Todten, nachdem man zuvor alle Versuche mit ihm gemacht hatte, ihn in das Leben zurück zu rufen; nun zog man die Schnur durch das Fenster, und bewegte damit die Hand des Todten. Der Kater mochte glauben, er lebe noch, und sprang in voller Wuth auf ihn zu, wobei er mit seinen Klauen den Hals des Leichnams jämmerlich zerfleischte. Man leide also niemahls

des

des Nachts, oder bei schlafenden Kindern eine Katze. Merkwürdig ist es noch, daß eine Katze vom höchsten Thurme herunter geworfen werden kann, ohne sich todt zu fallen; sie kömmt jedes Mahl auf die Füße, und wenn sie auch lange für todt liegt, so erhohlt sie sich doch wieder, und läuft fort. Daher das Sprichwort: ein zähes Leben, wie eine Katze.

Bald hätten wir den Esel vergessen, der doch durch sein Tragen so nützlich ist. Er braucht und erhält die wenigste Pflege, ist mit Disteln und anderer schlechten Kost zufrieden, und macht ihn der Staub und Dreck auf der Haut zu viel Unbequemlichkeit, so wälzt er sich auf Disteln herum. Prügel bekömmt er bei jeder Gelegenheit, wobei er ganz geduldig, mit einem großen Sacke beladen, seiner Wege geht, aber doch so muthwillig ist, daß er seinen Sack nach Belieben abwirft, und hinten und vorn, mit einem gräßlichen Geschrei, ausschlägt. Dies ist der gewöhnliche Steinesel, der an seiner kleinen Statur, großem Kopfe, langen Ohren, struppigem Schweife, und an den schwarzen Streifen über den Rückgrath und die Schultern bekannt ist. Das Maulthier ist das Mittelding vom Pferde und Esel, von deren Vermischung es entstehet. Sie haben feine Knochen, einen sanften sichern Gang, und halten länger aus, als die Pferde, daher man sich ihrer auch zum Waaren- und Sänftentragen, Reiten und Fahren bedient. In Gebirgen sind sie besonders gut, nur muß der Reiter bei der steilsten gefährlichsten Anhöhe, die er herunter will, das Maulthier nicht lenken, sondern ihm seinen Willen lassen, da es dann glücklich herunter kommen wird. Die vornehmen Herren brauchen es zu Packpferden, und putzen es mit Glocken, Federbüschen und kostbaren Decken aus. Macht man sie tückisch, oder

über-

überladet sie, so legen sie sich nieder, und stehen troß alles Prügelns nicht wieder auf, bis es ihnen selbst wieder gefällig ist. Ihre Haut wird so gut gegärbt, wie Pferde- und andere Felle. Die Milch vom Steinesel ist sehr gesund, besonders in schwindsüchtigen Krankheiten, auch pflegt man Käse davon zu bereiten, welcher eine ganz grüne Farbe hat.

Noch sind ein Paar Thiere zu merken, das Meerschwein und der Igel. Das Meerschwein halten sich viele zum Zeitvertreibe in der Stube, es frisst alles, was vom Tische abfällt, daß es aber die Flüsse an sich ziehe, ist nicht glaublich. Das Meerschwein hat auch ein weiches aber nicht brauchbares Fell. Der Igel mauset so gut wie eine Katze; nur muß man ihn nicht in solche Behältnisse bringen, wo Obst, Getreide und Wurzelfrüchte sind; denn diese Feld- und Gartenfrüchte gehören mit zu seiner Nahrung. Er soll auch Eier und junge Küchelchen wegtragen. Sonst speiset er auch Maulwürfe, Frösche, Kröten, Maikäfer, Mistkäfer, Regenwürmer, Schnecken rc. Man kann das Fleisch der Igel essen. Im Herbste sind sie sehr fett, und, wenn sie sich vom Obste genährt haben, am wohlschmeckendsten. Ihr Fett ist ein gutes erweichendes Mittel, das an Menschen und Vieh gebraucht wird.

Sechs-

Sechster Abschnitt.

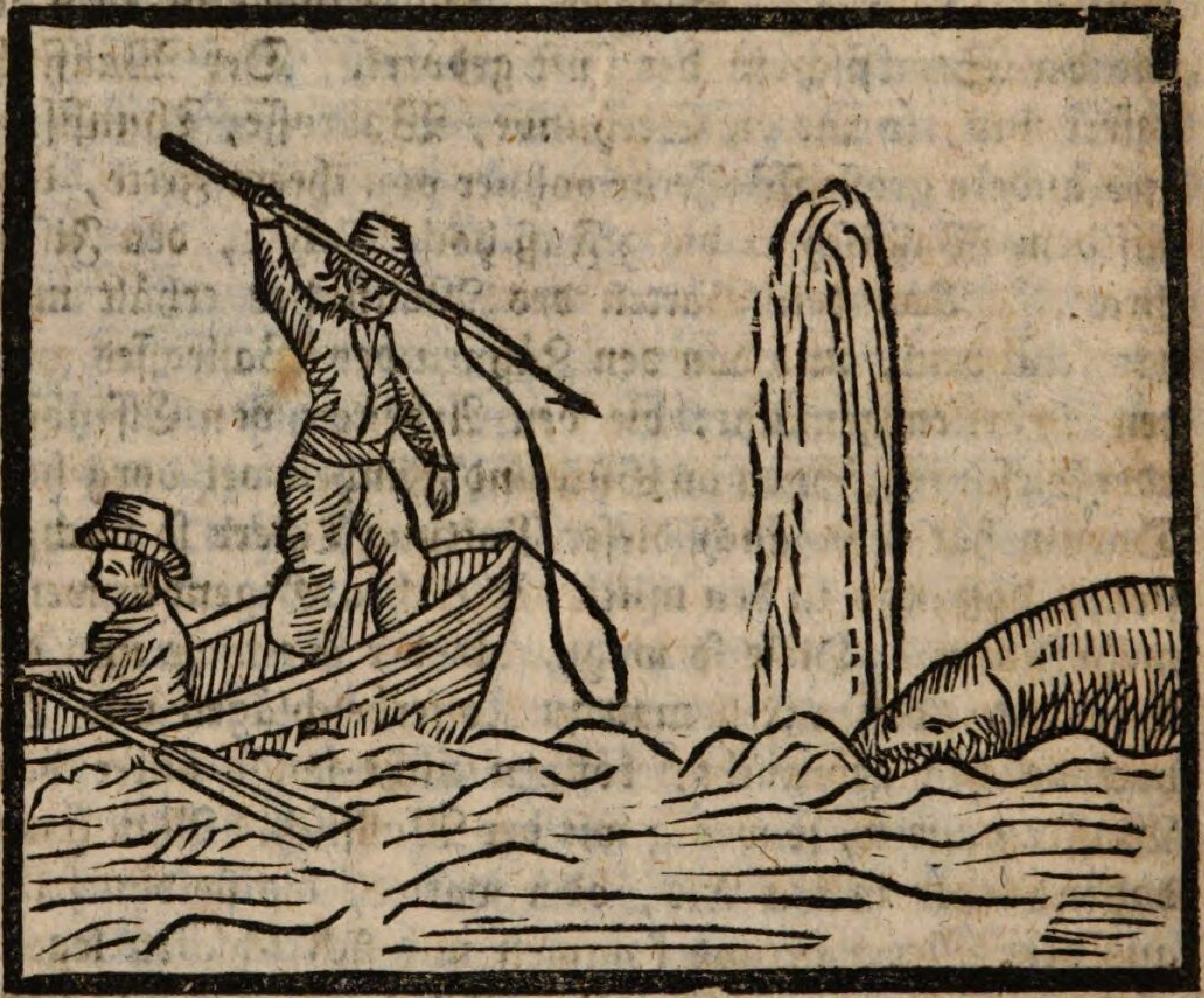
Von der Fischerei.

Kap. 1. Von der Fischerei überhaupt.

Viele Gegenden haben aus der Fischerei nicht nur großen Vortheil, sondern auch oft ihre ganze Nahrung, zum Beispiel, wo viele Wasserflüsse, Seen und Teiche sind. Hier legt sich denn der Landmann, der keinen Ackerbau weiter zu bestellen hat, auf die Fischerei. In andern Gegenden aber, wo der Bauer nicht Hände genug zum Feldbau haben kann, würde dieser nur über der Fischerei versäumt werden. Wer also mit seinem Ackerbau genug zu thun hat, der handelt nicht weislich, wenn er einen Teich, See oder sonst eine Fischerei übernimmt, es wäre denn, daß in der Nähe ein Ort wäre, wo die Fische mit gutem Vortheil zu verkaufen wären. Es legt sich alsdenn der Landmann nur auf die Fischerei, wenn er augenscheinlichen Vortheil davon sieht, und die Lage des Bodens ihn dazu zwingt. Fische sind zwar nicht sehr nahrhaft, aber doch ein gutes Essen. Einige Völker müssen bloß davon leben; ihre tägliche Speise ist Fisch, so gar aus den Gräthen bauen sie Hütten, wie die Völker im äußersten Norden von Wallfischrippen; sie machen sich ihr Gewehr davon; ihr nöthiges Hausgeräth, ihr Oehl ist alles vom Fisch. So gar an einigen Orten werden die Fischgräthen gestoßen und eine Art Brot davon gebacken; allein dies haben wir, Gott Lob, nicht nöthig. Doch nähret der Häringsfang so viele tausend Menschen, und noch mehreren dienet zu ihrer Erquickung dieser Fisch zum Essen, der millionenweise gefangen

fangen wird. Auf Tafeln hat dieser Fisch, so wie die Sardelle und Sprotte, ihren Platz, und ein jeder sieht den Häring für ein Mittel wider den verdorbenen Magen an. Stockfisch wird in Neufoundland an der Amerikanischen Küste haufenweise gefangen, an der Luft gedörrt, und so uns zum Verkauf gebracht. Gut ist es aber, ihn vor dem Kochen erst mit einem Hammer oder Stück Holz recht mürbe zu schlagen. Die Scholle ist eben so wie der Stockfisch in der Luft gedörrt. Der Wallfisch liefert uns, so wie die Seehunde, Wallrosse, Thunfische und andere große Wasserbewohner von ihrem Fette, das auf dem Wallfische 2 bis 3 Fuß hoch wächst, den Fischthran. Von den Barten des Wallfisches erhält man das Fischbein, und von den Zähnen des Wallrosses werden Arbeiten gemacht, die den Arbeiten von Elfenbein oder Elefantenzähnen an Güte und Feinheit weit vorgehen. Darum hat man auch dieser Gattung Thiere so nachgestellt, daß man in den mitternächtlichen Gegenden wenig mehr findet. Diese so wohl, als der Seelöwe und der Seehund, dessen Fell man zu Kofferbeschlägen und Tabacksbeuteln gebraucht, können nicht lange unter dem Wasser dauern, so wenig wie der Wallfisch. Man hauet daher Löcher in das Eis, oder wartet, bis sie von selbst aus dem Meere heraus kommen und sich schlafen legen; alsdenn schlägt man sie todt. Allein es ist viel Gefahr dabei. Sie stellen Wachen aus, auf deren Zeichen sie alle munter werden. Die Wallrosse insonderheit hauen mit ihren langen Zähnen in das Eis, und wehren sich so fürchterlich, daß sie, mit Wunden bedeckt und im Blute schwimmend, noch in das Eisen beißen, mit dem man sie tödten will. Die Wallfischfahrer wagen sich so weit in die Gegend von Spitzbergen, Grönland und Island, als sie nur wegen des Eises können. Hören sie einen

Wallfisch, so machen sie auf das Geräusch, das er mit dem Wasser, welches er bis 20 Fuß hoch aus der Nase spritzt, Segel. Sehen sie ihn, so werden die Schaluppen oder Boote ausgesetzt. In jeder Schaluppe befindet sich ein dazu abgerichteter Mann, den man von der Harpune oder Lanze, womit er den Fisch wirft, Harpunier nennt. Dieser wirft, so bald er dem Fische nahe genug



ist, seine Lanze, woran eine dünnere aber starke Leine, welche an dem langen Tau befestigt ist, sich befindet, in des Fisches Rücken. So bald sich dieser verwundet fühlt, so geht er zu Grunde, der Tau wird ihm aber beständig nachgelassen. Weil er aber nicht unterm Wasser dauern kann, so kömmt er bald wieder herauf, und färbt das Meer mit seinem Blute. So wie er schwimmt, folgt ihm das Boot und das Schiff nach.

Ist

Ist er ganz ermüdet und dem Tode nahe, welches man daraus abnimmt, wenn der Fisch nur niedrig Wasser mit Blut vermengt sprützt: so windet man ihn allmählich an das Schiff; denn die Lanze läßt wegen ihrer beiden Widerhaken nicht leicht los. Ist er ganz todt, so macht man ihn mit Kloben und Tauwerk an dem Schiffe fest, worauf wieder besondere Leute den Speck losschneiden, welcher in Tonnen gepackt, und in den Thranbrennereien zu dem bekannten Fischthran gebrannt wird. Diese Schiffe nennt man die Grönlandsfahrer. Es bleibt manches Schiff zwischen den Eisschollen, wo sie entweder von dem berghohen Eise zusammen gedrückt werden, oder einfrieren, und wenn sie auch das Land erreichen, vor Kälte, Hunger oder durch die weißen Bären umkommen. Diese Erzählung gehört zwar nicht zur Benutzung des Landmanns, aber man hofft doch, daß sie dem Wißbegierigen nicht unangenehm seyn werde.

In den Flüssen Deutschlands beschäftiget man sich mit dem Stör- und Lachsfange. Der Lachs geht den Fluß hinauf, um seinen Leich zu legen; alsdenn fängt man ihn häufig, und er wird so wohl frisch als geräuchert weit und breit versendet. Das Fleisch des Störs ist aber schon barscher. Sander werden besonders bei Brandenburg viel gefangen. Welse, Barben, Barsche, Aale, Hechte, Karpfen, Döbel, Güstern, Plötzen, Aalraupen oder Quappen und so weiter, findet man insgemein im fließenden Wasser; aber einige von diesen Arten in Teichen oder Fischhälter gesetzt verinteressiren sich besser, als im Fluß. Neunaugen oder Pricken werden zur Leichzeit gefangen, geröstet und in eine Sauce von Essig in Tonnen gepackt und überall versendet. Schmerlen, Forellen und Gründlinge findet man im klaren steinigen

Wasser, besonders in Quellen. Ellritzen oder Ellerlinge in kleinen mit Ellern besetzten Flüssen, wo sie sich gern zwischen den Wurzeln dieser Bäume aufhalten, weil sie den Samen derselben lieben. Senken, angeln, oder mit dem Hamen und Zugnetze fischen ist die gewöhnlichste Art. Nur muß man den Fluß nicht zu sehr ausfischen; denn der Fisch, der niemahls Ruhe hat, gewöhnt sich weg, und die junge Brut kömmt nicht so weit zum Wuchs, daß sie wieder leichen könnte. Wo man mit Angeln und Senken fischt, thut man wohl, daß man die Fische an einem bequemen Orte füttert, oder ihnen Brot zusammen gerollt, oder Käse, oder aufgequollene Erbsen hinein wirft. Sie gewöhnen sich dahin, und man kann ihrer desto mehrere fangen. Die Aale gehen zuweilen des Nachts ans Land, wenn sie junge Saaten in der Nähe merken, und weiden sich an den zarten Blättern derselben, besonders der jungen Erbsen. Sie nehmen eben den Weg wieder zurück, den sie heraus gekommen sind, welches man an den schleimigen Striemen, die sie machen, sehen kann; auf diese streut man Asche oder Sand, durch welches sie sich nicht gut durcharbeiten können, und wartet ihre Wiederkunft ab, da man sie denn entweder mit Knüppeln todt schlagen, oder lebendig fangen kann. Das Senken, Fischziehen, Angeln und Nachtschnüren, wird wohl einem jeden bekannt seyn, und braucht also keine weitere Beschreibung.

Kap. 2. Von Seen, Teichen und deren Benutzung.

In einigen Gegenden muß man sich Teiche und Hälter selbst bauen, in andern aber ist von der Natur schon dafür gesorgt. Die Seen im Lande sind öfters von großem Um-

Umfange. Man hat zwar schon einige, als zum Beispiel bei Gatersleben im Halberstädtschen, abgegraben und zu Aeckern und Wiesen gemacht; allein die meisten sind zu tief, oder man bedient sich ihrer, um mit Hülfe der durch das Land gestochenen Kanäle die Schiffahrt zu befördern. Die Seen und Teiche haben überdies noch diesen Nutzen, daß man jährlich aus ihnen eine Menge Rohr schneidet, und dieses zur Deckung der Scheunen und Häuser, wie auch zu andern Sachen gebraucht, als zum Berohren der Gebäude und so weiter. Die Fische in Teichen und Seen sind Karpfen, Karauschen, Hechte, Plötzen, Barsche, Rothfedern und dergleichen. Nur hüte man sich, den Hecht zu sehr darin zu hegen, weil er die andern Fische, als der wahre Wasserwolf, zu Grunde richtet. Hat man nicht genug Fische in seinem Teiche, so kaufe man Satz, und bevölkere ihn damit, er wird sich gut verinteressiren. Im Winter haue man Lunen oder Löcher, damit der Fisch Luft habe, und suche überhaupt dem stehenden Wasser immer Ab- und Zufluß zu geben. Die Fische werden nicht nur schmackhafter, und sind nicht dumpfig und moorig, sondern das Wasser wird auch nicht leicht einen faulen und den Fischen schädlichen Geruch bekommen, austrocknen, oder voll Würmer werden, und durch seine Ausdünstung Krankheiten verursachen. Die Teiche schlämme man fleißig aus; es dient nicht allein zur Verbesserung des Wassers, sondern der Schlamm giebt auch herrlichen Dünger zum Garten- und Feldbau. Aenten und Gänse muß man nie viel auf dem Wasser halten, weil sie die junge Brut sehr verwüsten; man muß auch den Fischen immer etwas Rohr lassen, damit sie in selbigem um desto eher ihren Schutz und Leichplatz suchen können. Bei manchem Dorfe und auf dem Felde finden sich so viele Tümpfel, auf die niemand

mand Acht hat. Diese könnten mit Nutzen in Teiche verwandelt werden, und würden die Kosten, die man auf sie wendet, wenn gleich nicht in Einem Jahre, doch in mehrern, reichlich wieder erstatten, und dem Besitzer seine Mühe durch ein gutes Gericht Fische versüßen.

Die Krebse halten sich in den Ufern, wo sie sich Löcher machen, auf, und werden mit der Hand, mit kleinen runden Netzen, auf die man Luder oder abgezogene Frösche legt, und mit Fackeln von Kien gefangen, welches letztere man Krebsleuchten nennt. Wenn ein Gewitter ist und es stark leuchtet, so kommen sie aus ihren Löchern und Schlupfwinkeln an das Land, als wenn man bei Nacht mit brennendem Kien am Ufer herum geht. Nur sterben alle Krebse, die beim Gewitter sich außer dem Wasser befinden; man muß sie gleich einscharren, denn sie geben einen gräulichen Gestank, und ihr Aas, auf das sich die Fliegen setzen, welche den Menschen hernach wieder beschmeißen, hat etwas Giftiges an sich. Die großen Seekrebse oder Hummern, welche oft zu 2 bis 3 Fuß lang sind, bringt man eingesalzen im Seewasser zu uns. Sie sollen zwar eine Delikatesse seyn, aber sie haben nicht nur hartes Fleisch, sondern auch einen faulen Geschmack. Schildkröten giebt es auch in Landseen, die aber mit den großen Seeschildkröten, die viele Zentner wiegen, und deren Schalen bekannt genug sind, in keinen Vergleich kommen. Sie sind doch aber, so schwarz sie auch aussehen, schmackhaft, besonders die Suppen von ihnen. Der Frosch ist wohl ein verachtetes Geschöpf, doch machen sich die Franzosen und die Vornehmen von ihren Käulen, die in Butter gebraten werden, Leckerbissen.

In Flüssen pflegt man an seichten Stellen Reusen zu legen, welches geflochtene Weidenkörbe sind, die auf der einen

einen Seite mit Stroh zugestopft werden, auf der andern aber eine weite Oeffnung haben, die inwendig spitz zugeht, und mit dieser Mündung werden sie nach dem Strom gelegt, und zwischen ihnen der Paß mit Rasen zugedammt. Der Fisch geht Strom auf, kann gut in das Loch hinein, weil sich die Weiden biegen, will er aber heraus, so verhindern ihn die zugespitzten Enden daran, daß man des Morgens seine Mühe belohnt findet. Krebse fängt man auch mit einem großen Topfe, den man zur Nacht beim Ufer, oder auf einer Sandbank eingräbt, daß der Rand mit der Erde gerade ist, und worein man etwas angegangenes Eingeweide thut. Sie gehen die Nacht der Aetzung nach, fallen hinein, können aber nicht wieder heraus. Zum Angeln braucht man am meisten Kugeln von Brot gemacht, Käse, aufgequellte Erbsen, oder Gewürme, besonders den Regenwurm. Noch ist zu bemerken, daß man in keinem stehenden Wasser Flachs röthen müsse, das Wasser erhält dadurch einen faulen Geschmack. Die Fische stehen dadurch oft gar ab, oder erhalten während dieser Zeit einen widrigen, ungesunden Geschmack, so wie die Tauben während der Leinsaat. Quappen und alle Fische, die sich im Sumpfe und Morast aufhalten, haben wohl ein weicheres Fleisch, sind aber ungesund, und müssen stärker gesalzen, und wo möglich mit Essig abgekocht werden. Ueberhaupt sind die Fische aus Flüssen, besonders reinen, schnell fließenden, kiesigen Bächen die gesundesten und schmackhaftesten unter allen; und unter den eingesalzenen Fischen der Hecht, und aus der See der Häring am besten. Seestinte gebacken sind auch nicht zu verachten; auch treiben einige mit Bücklingen oder gepökelten Häringen große Handlung. Goldfische und Aale werden auch an der Luft und im Rauche getrocknet. Die eingefangenen

Fische halte man in Kasten, die in gutem Wasser, welches freien Abfluß hat, stehen, und sehe fleißig nach, ob sich etwa abgestandene darunter befinden, welche man sogleich davon absondern muß. Es wird auch im Winter mit dem so genannten Eisfischen großer Betrug getrieben; man schmiert sie mit Blut an, und führt sie hernach als frisch abgestandene zu Markte.

Kap. 3. Vom Wasserbau, fremden Fischen und schädlichen Wasserthieren.

Solche große Wohlthat auch das Wasser für alle Völker ist, indem durch die Vereinigung der Flüsse durch Kanäle, und durch die Seen und Meere in die entferntesten Gegenden Handelschaft getrieben, und die Waaren mit leichter Mühe in andere Länder gebracht werden, eben so fürchterlich ist auch dieses Element, wenn es durch Sturm oder plötzliches Thauwetter, Wolkenbruch oder lange anhaltenden Regen aus seinen Schranken tritt. Nicht nur Holland, sondern auch andere bruchige und durch Dämme und Kanäle urbar gemachte Gegenden, selbst höheres Land haben schon öfters den Schaden, den das Wasser anrichten kann, empfunden, und sind ihrem Untergange nahe gewesen. Menschen und Vieh, Städte und Dörfer sind vernichtet, und fruchtbare Länder zu Seen gemacht. Bei den Ländern, welche an der See, oder an großen Flüssen liegen, geschiehet dies öfters, wenn der Sturm das Wasser mit Gewalt gegen das Land oder gegen den Strom treibt, und, durch das öftere Anspülen der Wellen, die Dämme nach und nach so durchgespült werden, daß sie der Last des Wassers nicht widerstehen können und durch brechen. Man suche daher immer diese Dämme und Vormauern in dem besten

Stande

Stande zu erhalten, bessere auch den kleinsten Schaden gleich aus, und lasse es nicht bis zum Nothfall anstehen. Man weiß aus der Erfahrung, daß das Wasser dem kleinsten Loche, oder der schmalsten Ritze nachspüret, und sich einen Weg in kurzer Zeit bahnt, den man gar nicht vermuthet. An solche Stellen führe man Mist und Erde im Vorrath hin, und stelle Wache dabei, die im Nothfalle ein Zeichen gebe, auf das sich alles versammeln muß, um der Gefahr vorzubeugen. Bei kleineren Flüssen mache man ebenfalls Dämme, besonders in solchen Gegenden, wohin das Wasser seinen Strom hat, und das Ufer untergräbt, dem man auch durch Grabung eines neuen Kanals oder Flußbettes, wenn die Gefahr größer wird, abhelfen muß. Einige Flüsse haben die Eigenschaft, daß sie sich plötzlich ergießen. Auf diese habe

man desto besser sein Augenmerk, und bewahre die gefährlichen Gegenden mit Fangedämmen und Wällen, pflanze Sahlweiden, um durch ihre Bewurzelung die Erde fester zu machen, und ramme an den Orten wo es nöthig thut, Pfähle ein, die man mit starken Bohlen benagelt und hinten ausfüllt, oder auch, wenn die Pfähle nicht gar zu stark sind, mit starken Weiden umflicht, welche sich inwendig bewurzeln, und mit der Zeit einen selbst gewachsenen Damm geben, dem die Eisfahrt und die Gewalt des Wassers nicht viel anhaben kann. Um das eingetretene Wasser aus den tiefen Gegenden zu schaffen, bedient man sich der Windmühlen. Bei uns aber muß man diesem durch Kanäle und, wo kleine Tümpfel sind, die auf keine andere Art ausgetrocknet werden können, durch Ausfüllen mit Erde und Schutt abhelfen, und insgemein, jeden Wasserschaden auf das schleunigste verbessern, und den Verunglückten mit Rath und That zu Hülfe kommen. Das Wasser nimmt oft an einem Flecke ein Stück Land, und führt es an einen andern hin, welches schon viele langwierige Processe erregt hat. Oft überschlämmt es eine Gegend mit guter fetter Erde, aber öfter verderbt es Wiesen und schönes Land mit Kies, Sand und Steinen. So bald eine Wassersnoth zu befürchten ist, so bringe man das Vieh und alles, was man am Werth hat und fortbringen kann, an hoch gelegene und sichere Orte, und beobachte auf dem Damme das, was schon oben gesagt ist. Leider kann man bei Wolkenbrüchen diese Vorsicht nicht anwenden. Die Wehre an den Mühlen, die Wassermauern, und die Kanäle halte man in gutem Stande, reinige und schlämme sie oft, daß das Wasser guten Zug hat. Im Winter eise man sie beständig auf, damit nicht bei plötzlichem Thauwetter die Eisschollen das Ufer oder die Schälung und

Dämme verwüsten. Vor den Brücken mache man Eisböcke, auf denen sich das Eis bricht, und stelle vor die Joche der Brücke große Bäume, daß diese nicht beschädigt werden; belege auch hölzerne Brücken mit großen Steinen, daß sich die Pfähle nicht aus dem Grunde heben. Alle Brücken, so wohl hölzerne als steinerne, muß man immer in gutem baulichen Wesen erhalten, und dem kleinsten Schaden nachhelfen, damit nicht Menschen oder Vieh verunglücken, oder der Schade bei Wassersgefahr einen weit größern, auch wohl gar den Einsturz des Ganzen nach sich ziehe. Eben dieses beobachte man bei Gebäuden, so auf Pfählen stehen. Das beste Holz zum Wasserbau ist eichenes und elsenes, letzteres besonders in sumpfigen Gegenden. In Preußischen Ländern ist eine erstaunliche Summe bereits auf Durchstechung der Seen und den Wasserbau überhaupt gewendet; dadurch hat es aber den Vortheil erhalten, daß vermittelst der Schleusen, durch die man das niedere Wasser dem höhern gleich macht, von der Elbe bis in die Weichsel alles zu Wasser gebracht werden, und also der Handlung großen Nutzen verschafft werden kann. Außer dem hat sich das Wasser aus den sumfigen Gegenden in die Kanäle gezogen, und in den Gegenden, wo sonst Morast war, und Millionen Frösche hauseten, sind jetzt blühende Wiesen, Kornfelder, Kolonistendörfer und Meiereien, da man auch durch Abteichen und Grabenziehen dem Lande noch mehr zu Hülfe kömmt.

Es giebt Thiere, welche eben so gut im Wasser als auf dem Lande leben. Solche Thiere nennet man Amphibien. Wir wollen so wohl einige einheimische als fremde betrachten. Vor den Schlangen in unsern Gegenden dürfen wir uns nicht sehr fürchten, denn die meisten Arten derselben sind entweder gar nicht giftig, oder

haben

haben kein dem Menschen tödtliches Gift. Einige Arten haben auf jeder Seite vor der obern Kinnlade zwei hohle Giftzähne, die in einem eigenen Beutel liegen und ausgestreckt und zurück gezogen werden können. Wenn sie nun mit den eigentlichen Beißzähnen ein Thier verwunden, so lassen sie durch die Giftzähne von ihrem Gift in die Wunde fließen. Ist man von einer Kröte bespritzt worden, so wasche man den Fleck mit Urin oder Salzwasser, koche hernach Kamillen oder Hollunderblüthen in Flußwasser und lege dies fleißig auf, oder wasche die Stelle mit Oehl. Das so genannte Gift der Kröten ist ein milchiger sehr ätzender Saft, der aus den Warzen an ihrem Leibe dringt, wenn sie erzürnt werden. Blutigel setzen dem Menschen, wenn er nackend in sumpfigem Wasser stehen muß, sehr zu, und saugen ihm das Blut aus. Allein man gebraucht sie auch anstatt der Schröpfköpfe in schweren Krankheiten. Hat der Blutigel sich voll gesogen, so fällt er von selbst ab. Man reiße ihn aber ja nicht mit Gewalt ab, sondern bestreue ihn mit Salz, wenn man ihn los haben will. Von Krokodillen, die so oft in Beschreibungen genannt werden, von denen man aber bei uns nichts weiß, ist dies die wahre Geschichte. Es sind vierfüßige Thiere, in Gestalt einer Eidechse; allein sie haben eine Länge von 20 Fuß und drüber. Ihre Schuppen sind so hart, daß sie keine Musketenkugel durchbohren kann. Sie liegen im Schilf und lauern auf die Vorübergehenden, auf die sie mit Pfeilschnelle zuschießen und sie mit ihren Zähnen zermalmen. Sie haben einen steifen Rückgrath, und man kann ihnen durch öfteres Umkehren entgehen. Ein gewisser Vogel sucht ihre Eier, die sie im Sande legen, auf, und frisst sie. Daß ihnen aber ein gewisses Thier, welches man die Nilmaus nennt, bei ihrem Schlafen in den Rachen kriechen,

chen, und das Eingeweide durchbeißen soll, ist eine Fabel. Der Krokodill lebt in Flüssen und in Seen, vornehmlich im Nil in Egypten, doch auch in Asien und Amerika. Der Hai ist ein Fisch, den man sonst den Wasserwolf im Meere, so wie den Hecht in Teichen, nennt. Er ist 30 auch mehrere Fuß lang, hat 6 Reihen Zähne, und in jeder Reihe wenigstens dreißig. Die hintersten sind beweglich, so daß er sie aufrichten und niederlegen kann. Seine Zähne sind so scharf, daß er den Schwimmenden so gleich ein Bein oder einen Arm damit abbeißt. Man hat in seinem Magen schon ganze Menschen, ja ganze Pferde gefunden. Er ist so heißhungrig, daß er mit rothen Lappen an einen eisernen Wiederhaken gebunden gefangen wird. Der Zitteraal ist auch ein sonderbares Thier. Alles, was er anrührt, bekömmt einen Schlag, als ob es an eine Elektrisirmaschine gehalten würde. Von großen und alten ist der Schlag so heftig, daß man zu Boden stürzt. Ja, man hat Beispiele, daß ein solcher Schlag manchen Menschen tödlich gewesen ist. Die Erzählungen von einem gewissen Seethier, das man Kraken nennet, und dessen Obertheil eine Viertelmeile groß seyn soll, sind eben so erdichtet, als das, was man von Seejungfern, Seemännern und so weiter sagt. Aberglauben und Windbeutelei der Seeleute, die gern in ihrer Heimath was Außerordentliches erzählen wollen, sind die Ursachen solcher Erdichtungen.

Anhang.

Hausarzeneien sind so wohl nützlich als schädlich. Nützlich, wenn sie am rechten Orte angewendet sind, unnütz und schädlich aber, wenn man sie auf Aberglauben, und weil es einmahl geholfen hat, gründet. Sympathie, worunter Besprechen, Begreifen, und, nach der neuen Heilart, Manipuliren und Desorganisiren gehört, ist alles so wohl sündlich als unnütz. Desgleichen war der Monddoktor, der alle seine Patienten mit Mondschein und Gebeten kuriren wollte. Darum hat Gott in viele Dinge solche Kräfte gelegt, welche gegen dieses oder jenes Uebel, welches dem menschlichen Körper zustößt, dienen sollen, und bei rechtem Gebrauche auch heilsam sind. Man merke sich daher, ob der Mensch keinen Appetit hat, schwer Athem holet, Ziehen in Gliedern hat, ob er stark oder wenig schwitzt, Durchlauf oder Verstopfung hat, die Zunge trocken ist, ob er Neigung zum Brechen hat, der Puls stark oder schwach geht, ob er hustet und wie der Husten beschaffen ist, ob er Schlaf hat, ob ihm schwindelt; und nach diesen wird der Arzt seine Medicin einrichten, wenn er nicht selbst da seyn kann, sondern seine Recepte nur auf Nachrichten verschreiben muß. Ist es bei Frauensleuten, so merke man besonders während der Geburtszeit auf die Zeiten der Schwangerschaft, auf die Geburt, auf die Beschaffenheit des Kindes, auf den Schweiß, auf den Stuhlgang, ob das Kind saugt oder keine Brust nimmt. Auch der kleinste Umstand bei beiden Geschlechtern darf nicht vergessen werden. Dabei muß sich der Patient genau nach der Vorschrift des Arztes richten, und alle Arzeneien, sie mögen bitter oder

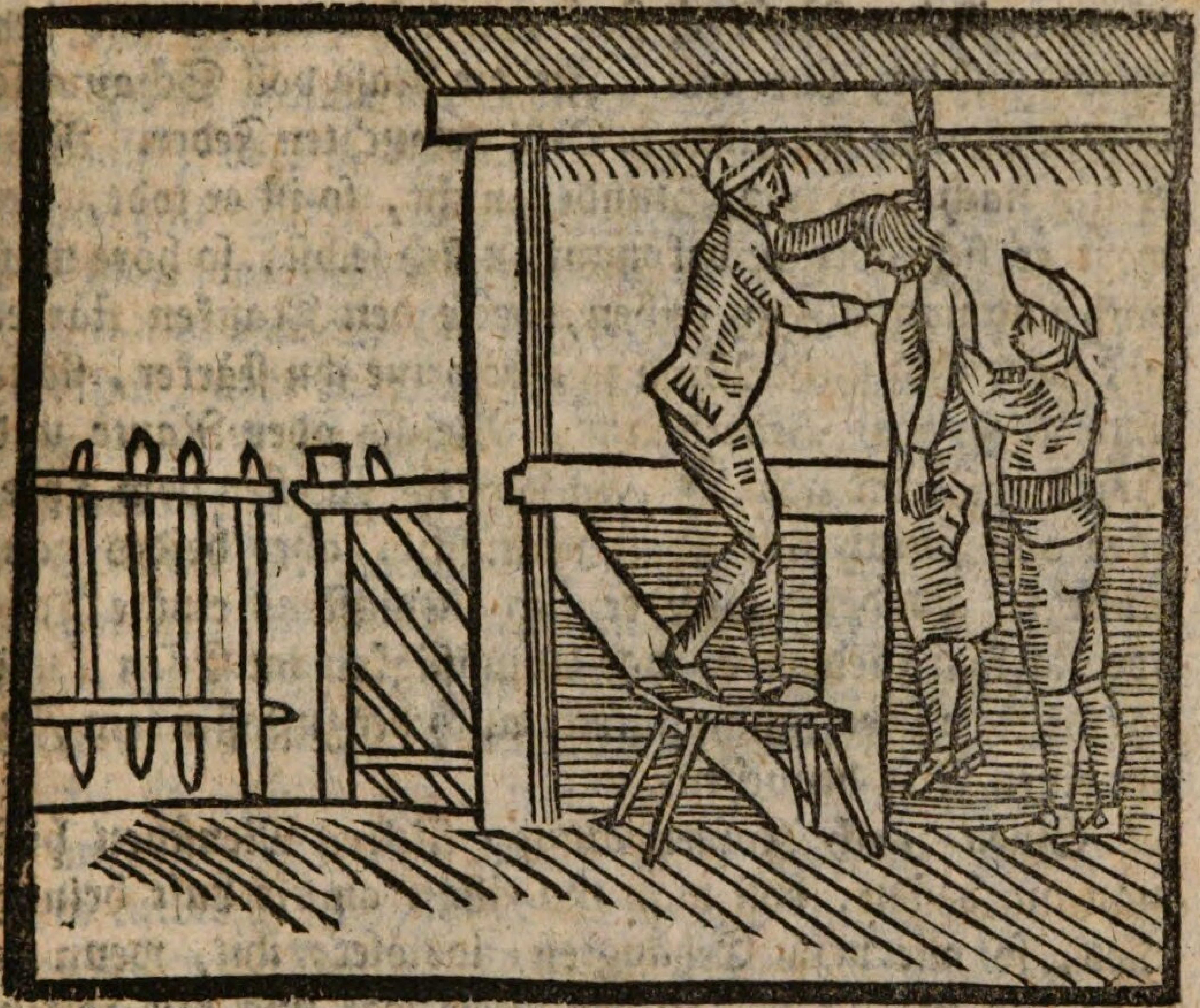
gut

gut schmecken, nach der Art, wie er es befiehlt, gebrauchen. Man verhehle auch keinen Umstand, der öfters vieles zur Heilung beiträgt, und mache sich durch keine unzeitige Scham unglücklich. Ist man aber mit andern Schäden behaftet, gegen die man Hausmittel gebrauchen kann, so sind diese gar nicht zu verachten; nur nehme man sich vor Marktschreiern und Zahndoktoren in Acht, die mit ihren großen Privilegien prahlen, und den Unwissenden Würmer und kleine Schlangen in Spiritus zeigen, die sie, ihrem Vorgeben nach, aus den Menschen abgetrieben haben, oder andere Windbeuteleien vormachen, ihnen entweder solche Arzeneien geben, die nichts Schädliches noch Gutes haben, oder auch solche, die gerade dem Endzweck entgegen sind, den sie befördern sollen. Es kömmt wohl, daß einer oder der andere unter Hunderten gesund wird. Hieraus wird nun ein Wunderwerk gemacht, und alles läuft dem Herrn Doktor zu, der auch des Tages mit seinem Hanswurst und den Affen Narrenpossen macht, und des Abends sich mit Puppenspiel sehen läßt.

Ist ein Mensch erfroren, so scharre man ihn in einen Haufen Schnee ganz nackend ein, daß weiter nichts frei bleibt als der Mund und die Nasenlöcher. Den Schnee drücke man überall fest an, etwa 2 bis 3 Finger dick, und wo er wegschmilzt, da lege man frischen auf. Ist noch einige Hülfe bei ihm, so wird er gewiß alsdann aufwachen, weil die Kälte des Schnees den Frost auszieht, da er hingegen, wenn man ihn in eine warme Stube brächte, gleich des Todes seyn würde. So bald der Erstarrte wieder zu athmen anfängt, so trockne man den Schnee mit warmen, aber nicht heißen Tüchern ab, lege den Kranken in ein warmes Bette, das in einer ungeheizten Stube steht. Bleibt noch ein Glied weiß und fühl-

fühllos, so tauche man dieses in ein Gefäß voll Schnee mit Salz vermengt, oder lege Schnee darauf, gebe dem Menschen, so bald er schlucken kann, eine Tasse Thee von Hollunderblüthe, und mische einen Löffel voll Essig und eine Messerspitze voll Honig darunter; alsdenn lasse man ihm die Ader. Ist eine Apotheke da, so gebe man ihm alle 3 Stunden eine Messerspitze von folgendem Pulver in Brunnenwasser: Kampher 3 Gran, reinen Salpeter 10 Gran vermischt mit einem Skrupel Magnesia Salis amari, und lasse ihn einige Tage nichts essen, als Suppen, aber ja keine hitzige Wein- und Biersuppen. Die Hände und Füße mit Talg oder Oehl geschmiert, und die Nase und Lippen mit Bier gewaschen, in welches Talg getröpfelt ist, ist auch sehr gut für die Kälte. Auch setze man sich nicht nieder, esse gute harte Speise, und trinke anstatt des Branntweins etliche Löffel guten Essig. Erfriert aber jemand, wenn kein Schnee da ist, so nehme man recht kaltes Wasser, mache es durch zerstoßene Stücken Eis noch kälter. In dieses kalte Wasser tauche man leinene Tücher, die doppelt oder dreifach zusammen gelegt sind, schlage sie um den erfrornen Körper oder das erfrorne Glied so lange herum, bis es hilft.

Einen Erhenkten schneide man, so bald man ihn sieht, los, mache dasjenige, womit er sich erdrosselt hat, ab, und knöpfe, binde oder schnüre ihm alles, was er am Leibe hat auf, damit das gestockte Geblüt seinen Umlauf wieder erhalte. Man bringe ihn auf ein Lager von Stroh und Betten, so nahe als mans haben kann, an einem Orte wo frische Luft ist, nicht in einer dumpfigen und heißen Stube. Das Lager muß so gestellt seyn, daß man rund herum kommen kann. Kopf und Brust müssen höher liegen, als die Füße, und der nackend ausgezogene Körper wird mit einer leichten Decke bedeckt.



Man lasse ihn aber nicht lange in einerlei Lage, sondern lege ihn oft von einer Seite auf die andere. Alsdenn reibe man ihn am ganzen Leibe mit Tüchern und Bürsten, nehme warmes Wasser mit Essig, tunke Tücher hinein, und lege sie gut ausgedrückt auf Kopf und Hals, lasse aber Mund und Nase frei; sind die Tücher kalt, so macht man sie wieder warm, reibt aber den Körper immer fort. Man hält ihm gestoßenen Kümmel in Essig gemengt unter die Nase, oder geriebenen Meerrettig, Zwiebeln, Marum verum und Salbei, aber ja keinen Schwefel, spritzet ihm kaltes Wasser oder Weinessig in das Gesicht, und weht ihm fleißig frische Luft zu. Man schlage ihm eine Ader am Arme, oder besser am Halse, lasse aber zuerst nicht viel Blut. Man giebt ihm ein Tabacksklystir, oder bläset ihm mit einem Blasebalg durch eine Röhre,

die man in das Naseloch steckt, und das andere und den Mund zuhält, Luft ein. Ist die Nase voll Schaum so reinigt man sie mit einer in Oehl getauchten Feder. Regt er sich nach 2 oder 3 Stunden nicht, so ist er todt, bewegt er sich aber und kömmt zu sich selbst, so höre man nach und nach auf zu reiben, decke den Kranken stärker zu, wehe ihm mehr Wind zu, bespritze ihn stärker, flöße ihm Thee von Fliederblüthe, Melisse oder Raute und Honig ein, und gebe ihm ein Klystir von eben dem Thee, oder von Milch mit Salz vermischt, aber beides ganz laulich. Alsdenn muß er sich wenigstens einige Tage vor starkem Getränke, vor Unmäßigkeit im Essen, und vor heftiger Bewegung hüten, auch bei zustoßendem Fieber einen Arzt brauchen.

Einen durch Kohlendampf erstickten Menschen hilft man am besten, daß man ihn eiligst an die Luft bringt, alles, so wie beim Erhängten, loslöset, ihn, wenn es nicht gar zu kalt ist, in das Freie legt und mit kaltem Wasser begießt, und ihm Luft einbläset; dann setze man ihn auf eine Bank oder Stuhl, binde ihn fest, und bespritze ihn mit kaltem Wasser und Essig. Man bedecke ihn mit Tüchern oder Mänteln, setze seine Füße in lauliches Wasser, welches niemahls kalt werden muß, und lasse ihm am Halse Ader. Alsdenn lasse man ihm Hirschhorn-Spiritus, oder andere starke Wasser unter die Nase halten, gebe ihm Tabacksklystiere, und wenn er wieder in Bewegung kömmt, so führe man ihn in der Stube herum, und gebe ihm viel Wasser mit Essig und ein wenig Salpeter vermischt zu trinken.

Beim Ertrunkenen ist das erste, daß man den Menschen auf das Trockne bringe, nicht wie sonsten der Aberglaube war, auf den Kopf stürze, sondern ganz behutsam auskleide, die fest gesogenen Sachen abschneide, ihn mit

warmen

warmen Tüchern abtrockne, wenn man es haben kann, und ihn in warme Decken einhülle. Hat er Schlamm im Halse, oder in der Nase, so mache man ihn mit der Fahne einer Feder, mit einem Grashalm, oder mit dem, was man sonst bei der Hand hat, heraus. Dann bringe man ihn in eine Stube, die nicht zu warm ist und frische Luft hat, aber ja keine Zugluft; und räuchere wollene Lappen mit Wachholderbeeren, und reibe ihn damit sehr, wärme aber die Lappen immer wieder frisch. Man mache ein warmes Bett zurecht, lege zwischen die Glieder warme Tücher und an die Füße warme Steine. Ist dies eine Weile fortgesetzt, daß man die Tücher immer frisch wärmt, so reibe man die Herzgrube gelinde von unten herauf und drücke sie gelinde ein, reibe aber dabei immerfort mit warmen Tüchern und unter den Fußsohlen mit Bürsten, allein entblöße niemahls den Körper, sondern mache dieses alles unter der Decke. Man lege den Körper zuweilen auf die Seite, und reibe stark den ganzen Rückgrath hinunter. Wo man inne hält mit Reiben, müssen gewärmte Tücher, Wärmflaschen oder eingewickelte warme Steine angelegt werden. Will dieses nicht helfen, so besprenge man die Reibetücher mit Hirschhorn-Spiritus, Salmiak-Spiritus, Branntwein oder Wein, mache aber die Tücher immer fleißig warm und fahre mit dem Reiben fort. Während dessen blase man ihm Luft ein, gebe Acht, ob sich die Brust bewege, und geschiehet dies, so muß man dann und wann nachlassen, und durch ein Tabacksklystir die Gedärme erwärmen. Mancher wird nicht wissen, wie ein Tabacksklystir gesetzt werde. Dies geschieht, indem man ein Tabackspfeifenrohr mit Oehl bestreicht, und es 2 Daumen breit in den Mastdarm des Ertrunkenen steckt, und ein anderer den Tabacksdampf aus einer Pfeife in beide Backen zieht, und mit Gewalt zu wiederhohlten

Mahlen in das eingesteckte Rohr einbläset. Auch ein Nößel Wasser mit einem halben Loth Taback und 2 Loth Salz abgekocht, ist ein gutes Klystir. Man kann auch den Patienten mit einer Feder unter der Nase kitzeln, ihm ein wenig Schnupftaback hinein blasen, geriebenen Meerrettig, oder Marum verum, auch frisch gestoßenen Senf unter die Nase reiben, die Schläfe, die Gegend hinter den Ohren, den Rückgrath, die Lenden, die Brust und das Inwendige der Hände und die Fußsohlen mit Salmiak-Spiritus, Hirschhorn-Spiritus oder Branntwein bestreichen und diese Theile dabei reiben. Hilft das nicht, so stichele man die Fußsohlen und unter den Nägeln an Händen und Füßen mit Nadeln. Erhebt sich dann ein Aechzen, Stöhnen und Kollern in Gedärmen, ein Zucken in den Gliedern und so weiter, so ist es ein Merkmahl, daß der Ertrunkene wieder zu sich kömmt. Kömmt er wieder so weit, so flöße man ihm Thee mit Essig, oder Branntwein mit Wasser vermischt in den Hals. Dann gebe man ihm ein Paar Tassen Kamillen-Thee mit Honig, damit er sich erbreche, kitzele ihm auch den Schlund mit dem in Oehl getunkten rauhen Theil einer Feder, dabei reibe man die Herzgrube und klopfe ihm gelinde in den Rücken. Fällt er in einen ruhigen Schlaf, so lasse man ihn schlafen, gebe ihm, wenn er erwacht, ein gutes Warmbier; und nun muß ein Arzt zugegen seyn, dessen Verordnungen man genau beobachte, weil die schlimmsten Zufälle oft erst nachkommen.

Badet man sich, so nehme man sich in Acht, daß man nicht an einen Ort gehe, den man nicht kennt, ob er Wirbel oder falsche Löcher hat, welches gemeiniglich an solchen Orten ist, wo zwei Ströme zusammen kommen, und der Fluß einen Bogen macht. Man kann auch leicht den Krampf bekommen. Man gehe nicht in das Wasser,

wenn

wenn man im Schweiße oder erhitzt ist. Kindern muß das Baden daher auf das schärfste verboten werden. Schwimmen zu lernen ist eine sehr nützliche Sache; allein wer es nicht kann und etwa unvermuthet in solch einen Tümpfel fällt, der halte den Athem fest an sich, und bewege Hände und Füße, so wird ihn das Wasser langsam wieder in die Höhe heben. Wer von Ottern, Vipern oder Nattern gebissen ist, der wird davon bald bleichgelb, schwillt, bekömmt kalte Glieder, bricht häufiges gelbes Zeug aus, bekömmt Zuckungen, und stirbt endlich gar, wenn man nicht bei Zeiten dazu thut. Ist man gebissen, so binde man geschwinde ein Band, ungefähr zwei Zoll über dem Biß recht fest, nehme frische Rinde und Laub von Aeschen oder Flieder, quetsche es und belege das Glied unterhald des Bandes rund um damit, und umwickle es mit einem Tuche oder Lappen, daß es fest bleibt. Sind keine Aeschen- oder Fliederbäume in der Nähe zu haben, so schlage man frisch ausgegrabene Erde um das Glied. Hat man Schießpulver, so brenne man die Wunde etliche Mahl damit aus, setze Schröpfköpfe auf die Wunde, mache eine Scharpie oder Bäusche, auf die man Salmiak-Spiritus mit etwas Baumöhl oder Wasser vermischt gießt, und lege diese darauf, reibe das Glied über Kohlen, und belege es über der Wunde wieder mit Hollunder- und Aeschenrinde oder Laub. Alle 2 oder 3 Stunden, nachdem sich der Patient bessert oder verschlimmert, nehme man 4 auch 5 Tropfen Salmiak-Spiritus in Wein, oder einige Löffel voll Baumöhl ein. Das Band aber darf nicht eher los gemacht werden, bis die Wunde völlig verbunden ist.

Hat man unversehens eine Spinne verschluckt, so suche man sich zu erbrechen, und nehme nach dem Erbrechen einige Tropfen Salmiak-Spiritus in Wasser ein.

Ist man von Bienen, Wespen oder Hornissen gestochen, so suche man gleich den Stachel auszuziehen, frische feuchte Erde oder warmen Urin aufzulegen, oder Ohrenschmalz einzureiben. Hat man solchen Stich im Halse bekommen, so vermische man Essig, Honig und Oehl, und verschlucke es löffelweise. Ist jemanden Ungeziefer, oder ein Ohrwurm in das Ohr gekrochen, so lege man sich auf die andre Seite, lasse sich etwas Baumöhl, Branntwein oder Essig in das Ohr gießen, und stopfe das Ohr mit einem Stöpsel von Baumwolle, den man mit einem Faden umwickelt, daß man ihn wieder heraus ziehen kann, zu. Nach ein Paar Stunden mache man das Ohr auf, und hohle den Wurm sachte mit dem Ohrlöffel heraus.

Will man sonst gesund seyn, so lebe man mäßig, esse nicht zu gierig, überlade sich nicht den Magen, besonders mit frischem Brot und harten Speisen, sorge für gute Zukost und immer reinliches nicht verdumpftes oder verfaultes Essen. Im Trunke sey man besonders behutsam, hüte sich vor sauerm, kahmigem oder zu jungem Biere, und hauptsächlich vor Branntwein im Uebermaß getrunken. Es ist wohl gut, daß der Mensch, der keinen Wein haben kann, einen Schnapps nimmt, allein er übertreibe dies nicht, sonst zündet er sich Lunge und Leber an, oder macht sich durch Soff und Betrunkenheit unglücklich. Denn ein Besoffener kann nicht nur auf seine Wirthschaft keine Aufsicht haben, sondern kann auch, wie öfters geschehen ist, durch einen Fall zu Schaden, wohl gar zu Tode kommen. Man trinke auch nie Wasser aus Pfützen und Sümpfen, wegen der darin befindlichen Würmer, trinke auch auf Erhitzung niemahls, weil man dadurch die Auszehrung, den Schlagfluß oder andere Krankheiten bekommen kann.

Ist man krank, so hüte man sich vor harten Speisen und hitzigen Getränken, esse Hafergrützsuppe, Reissuppe, dünne Graupe, Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, oder gebackene Pflaumen und Kirschen. Man trinke reines Wasser mit Zitronenschalen vermischt, oder mit Weinessig oder Molken. Die Molken werden aus der besten Milch, die eben von der Kuh kömmt, gekocht, in welche man, so bald sie anfängt zu kochen, etliche Löffel voll Weinessig oder Zitronensaft hinein thut. Dies muß verschlagen getrunken werden, und nicht zu viel. Man koche auch Brotrinde im Wasser, und thue einige Löffel voll Weinessig und Honig hinein. Ist der Patient sehr krank, so entferne man alles Geräusch von ihm, mache die Stube oder Kammer nicht zu warm oder zu kalt, und lasse es nicht zu helle bei ihm seyn. Man

mache Morgens und Abends die Fenster auf, lasse aber keine Zugluft an den Kranken kommen, und räuchere mit Weinessig. Alle Tage mache man das Bette Ein oder zwei Mahl, daß sich der Kranke nicht drücke, ziehe ihn auch öfters weiß an, und überziehe das Bette, mache aber erstlich das Zeug über Kohlenfeuer oder am Ofen warm. Hat er keinen offenen Leib, so suche man ihm diesen durch Klystire zu verschaffen, indem man eine Hand voll Kamillenblumen mit einem Quart Wasser kocht, es durchseihet, einen Löffel voll Salz hinein thut, oder Honig, und solches vermittelst einer Klystirspritze, oder eines an eine Rindsblase gebundenen Klystirröhrchens, in den Mastdarm spritzet. Man mache auch dem Kranken kein Aergerniß oder Schrecken, und rede ihm immer von Besserung vor. Wird er besser, so lasse man ihn wieder nach und nach ein wenig Fleischbrühe,

dünne

dünne Suppen und leichte Speisen genießen, führe ihn, wenn es ohne Gefahr geschehen kann, in die Luft, lasse ihn Abends sehr wenig oder gar nichts essen, und sorge für einen offenen Leib.

Bei dem Essen sey man ja vorsichtig, daß man nicht giftige Wurzeln, Kräuter oder Samen dazu nehme, wodurch schon viele Menschen auf eine erbärmliche Art ums Leben gekommen sind. Zu solchen giftigen Kräutern gehöret das schwarze Bilsenkraut, welches fast solche Wurzeln hat, wie die Wegwartwurzeln oder Cichorien

sind. Man nennt es auch Hundszunge, Schafkraut, Tollkraut, Teufelsaugen. Ferner der Wasserschierling, (giftiger Wüthrich, Parzenkraut, Apotheker-Schierling,) dessen Wurzel wie gelbe Pastinakwurzel aussieht, die Blätter und Blumen aber der Petersilie gleichen. Die

Wurzel hat fast den Geruch der Pastinakwurzel, aber ekelhafter, und von außen hat sie mehrere Ringe mit kleinen Grübchen. Aus dem Knotenringe brechen lange Haare heraus, und sie treibt mehrere Stängel, welche zwei Ellen hoch werden. Mönchskappen (Wolfswurzel, oder Sturmhut) hat an den Wurzeln Knollen, die den Erdäpfeln etwas ähnlich, aber höchst giftig sind. Gleiße (kleiner Schierling, Hundepetersilie, Glanzpeterlein, Katzen- oder Stinkpeterlein, auch tolle Petersilie genannt) ist oft unter dem Kerbel und unter der Petersilie

zu finden, man kennt sie aber an den unten glänzenden Blättern, und drei langen spitzigen Blättern unter den Blumenschirme. Eben so gefährlich ist der große Schierling, (Tollkerbel, Wuthschierling, Hundspetersilie, Blutschierling). Seine Blätter sind oben glän-

zend schwarz, grün und feiner gezackt als die Petersilie, die Blumen und Stängel haben rothe Flecke.

Die Wolfskirsche (Tollkirsche, Wuthbeere, Teufelskirsche, Schlafbeere) hat dunkelrothe Blüthen, und

schwarze Beeren wie kleine Kirschen. Der Stängel ist dunkelroth, drei bis vier Fuß hoch, mit einer langen dicken Wurzel.

Die

Der Stechapfel (Dornapfel, Stachelnuß', Dollkraut, Igelkolben) ist äußerst giftig. Die Frucht

ist bräunlich grau, gestachelt, und hat inwendig zwei Fächer voll schwarzer Samenkörner, die dem Schwarzkümmel

kümmel ähnlich sind. Daher hat mancher sie für Schwarzkümmel eingenommen und sich damit vergeben. Das Gewächs des Schwarzkümmels sieht aber also aus.

Auch die Trespe ist äußerst schädlich. Schwämme und Morcheln muß man mit der äußersten Behutsamkeit genießen, und nie welche sammeln, die man nicht genau kennt. Hat jemand Gift oder giftige Kräuter gegessen, so muß man ihn so bald als möglich zum Erbrechen bringen. Man gebe ihm viel Buttermilch, oder hat man diese nicht, süße Milch, oder im Nothfall laulich gewärmtes Wasser, so viel nur der Magen fassen kann, dazwischen aber einige Löffel voll gutes frisches Baumöhl, hernach wieder viel Buttermilch oder warmes Wasser, und wieder Oehl, und so fort, bis er sich übergiebt. Will es nicht gehen, so stecke man ihm eine in Oehl getauchte

Feder-

Federfahne in den Schlund, und reize damit das Erbrechen. Der Kranke, wenn er verständig ist, kann auch sich selbst einen in Oehl getauchten Finger in den Schlund stecken. Er muß aber immer laues Wasser in größter Menge nachtrinken. Oder man lasse ihn Wasser mit viel Butter lauwarm in Menge trinken. Man kann ihn auch die Brühe von Graupen, oder Grütze, oder Käsepappeln, oder Quittenkernen dazwischen trinken lassen, und ihm Milchklystire setzen. Hat er sich gebrochen, so gebe man ihm Wasser mit vielem Essig vermischt und mit Zucker oder Honig versüßt.

Vor alten Zeiten schrieb man eine Krankheit, die man nicht begreifen konnte, oder wenn das Vieh nicht fressen wollte, oder keine Milch gab, oder rothe Milch, welches doch eigentlich von dem gefressenen Futter, oder innerlicher Krankheit herkömmt, dem Behexen zu, und irgend eine alte Frau

im Dorfe, oder ein Zauberer, Jäger, Scharfrichter, Hirte mußte das Vieh oder den Menschen bezaubert haben. Man zog die verdächtige Person ein, welche man so lange peinigte, bis sie vor Schmerzen alles eingestand, was man haben wollte, und verbrannte sie hernach mit großem Gepränge. Jetzt ist aber, Gott Lob! dieser grausame Aberglaube, der so viele Unschuldige gemordet hat, abgekommen, und man glaubt so wenig an Hexen und Zaubereien, wie an die Zusammenkunft der bösen Geister und Hexen in der Walpurgisnacht auf dem Blocksberge, wohin die ganze Hexenzunft auf Besen und Ofengabeln geritten, und wo Beelzebub in großer Pracht, als ein Ziegenbock, in der Mitte gesessen haben soll. Das, was man den Alp nennt, ist nichts anders, als schweres Geblüt, und der Drache, der den Leuten Geld und Gut zuführen soll, sind fette Dünste, die aus der Erde steigen und sich in der Luft entzünden. Diese können wohl zu einem Schorstein hinein fahren, weil hier ein Luftzug ist. Eine ähnliche Bewandniß hat es mit den Irrlichtern (Irrwischen, Tückeboten). Alle Erzählungen von Kobolden und Gespenstern sind Fabeln, welche entweder von der Einbildung furchtsamer und abergläubischer Menschen, oder von der Betriegerei böser Leute, die ihren Nutzen dabei suchen, herrühren. Eine gleiche Erdichtung ist es mit dem Geisterbannen. Man hat schon Leute, die Geister bannen oder citiren wollten, todt oder doch dem Tode nahe gefunden. Damit ist es aber so zugegangen. Gewöhnlich wird dieses in der Mitternachtsstunde, in der Christnacht und an abgelegenen Orten, oder in Kellern vorgenommen. Hier haben sie sich denn erstlich ein kleines Räuschchen getrunken, um Herz zu bekommen, und der Wärme wegen eine Kohlpfanne gehabt, daher sie vom Kohlendampfe erstickt sind. Ist diese Beschwörung auf

dem freien Felde, auf einem Kreuzwege vorgegangen, so sind diese Abergläubigen entweder durch einen aufspringenden Hasen oder andere Thiere erschreckt, und dieses hat Schlagflüsse oder andere Zufälle nach sich gezogen; oder sie sind bei großer Kälte erfroren. Hat man diese Unglücklichen wieder zu sich selbst gebracht, so haben sie in der erhitzten Phantasie diesen oder jenen Geist gesehen, der gewöhnlich in der Gestalt eines Ziegenbocks, oder mit einem langen Schwanz, Krallen und so weiter ausgeziert ist. Viele glauben auch Verstorbene gesehen zu haben, oder Personen, die von ihnen weit entfernt sind, es ist aber nichts als bloße Einbildung.

Der Zigeuner oder Wahrsager aus Karten, Kaffeesatz, Alter, Geburtstage oder dergleichen, wird gemeiniglich zuerst unvermerkt die Leute ausfragen, oder sich bei andern,

wenn

wenn er einen solchen Besuch vermuthet, erkundigen, da er alsdenn desto leichter seine Antworten darnach einrichten kann. Die Fabeln von Wassernixen oder Untererdschen, die den Leuten die neugebornen Kinder austauschen nnd ihnen Kielkröpfe oder Wechselbälge dafür hinlegen, welches Kinder mit dicken aufgedunsenen Köpfen, krummen zusammen gewachsenen Gliedern sind, welches die sogenannte Englische Krankheit ist, werden jetzt von vernünftigen Leuten eben so wenig geglaubt, als die von den Wasser- und Berggeistern, und dem wilden Jäger. In den Bergen sind viele Dünste, welche sich zuweilen sonderbar formiren, und der Bergmann glaubt alsdenn einen Geist zu sehen, der entweder ihm Glück oder Unglück anzeigt.

Ein Gewitter entstehet auf folgende Art. Wenn eine elektrisirte Wolke sich einer nicht elektrisirten Wolke, oder irgend einem andern Körper, der nicht ursprünglich elektrisch ist, nähert, so entstehet ein großer elektrischer Funke (der Blitz), der die Luft heftig erschüttert, und also einen Knall (den Donner) verursacht. Mit der Elektrisir-Maschine kan man das Gewitter im Kleinen nachmachen. In alle hohe und spitze Sachen schlägt das Gewitter am ersten, als in Bäume, Kirchthürme und hohe Häuser, darum hat man auch die Gewitterableiter erfunden, welches eiserne Stangen sind. Eine solche an der Spitze vergoldete Stange, von welcher ein starker Draht in die Erde geht, setzt man auf das Dach, und dadurch wird die Gewittermaterie aus der Wolke abgeleitet. Das Läuten mit den Klocken im Gewitter ist nicht allein unnütz, sondern auch gefährlich. Besser ist es, bei einem Gewitter sich von allen Metallen, vom Ofen und Fenster zu entfernen, dunstige Stuben zu vermeiden, ein Fenster oder eine Thür offen zu halten, und allzu starke Zugluft zu vermeiden; auf dem Felde un-

ter keinen Baum zu treten, sondern 20 Fuß davon zu bleiben, und sich bei keinem Pferde aufzuhalten. Nur der Blitz kann beschädigen, aber nicht der Donner, viel weniger die eingebildeten Donnerkeile. Wer zwischen dem Blitz und Donner 24 bis 30 Pulsschläge zählen kann, der ist noch eine ganze Meile von der Gewitterwolke entfernt.

Noch wollen wir etwas von der Erdbeschreibung liefern, das manchem nicht unangenehm seyn wird. Die Erde ist eine runde Kugel. Der größte Theil ihrer Oberfläche besteht aus Wasser. Das feste Land theilt man jetzt in fünf Haupttheile, nämlich: Europa, wo wir wohnen, Asia, Afrika, Amerika, und Südindien. Um Europa sind diese Meere: Gegen Mitternacht das nördliche Eismeer die Nordsee und die Ostsee, gegen Abend das Atlantische Meer, und gegen Mittag das mittelländische Meer, welches auch an den mitternächtlichen Theil von Afrika, und an den Theil von Asien stößt, der ehemahls das gelobte Land gewesen ist. Zwischen Asien und Afrika ist das rothe Meer, und um diese beiden Welttheile der große Ocean, der bis an den Südpol reicht, und seine Benennungen von den Küsten oder Ufern der Länder hat, an die er gränzt. Zwischen Amerika und Afrika ist das Atlantische Meer, und durch die Magellanische Meerenge gelangt man in die Süd- oder stille See.

Europa enthält das Deutsche oder Römische Kaiserthum, und einen Theil so wohl vom Russischen als vom Türkischen Kaiserthum. Die Königreiche: Frankreich, Spanien, Portugall, England, Schottland, Ireland, (welche 3 letzten Einen König haben), Preußen, Polen, Dänemark, Norwegen (welche beide nebst der Insel Island Einem Könige gehören), Schweden, Ungarn, Böhmen,

men, Sardinien, Sicilien, Neapolis (beide letztre besitzt Ein König), das Großherzogthum Toskana oder Florenz, die Republiken Holland, Schweiz, Venedig, Genua, Lukka, Ragusa und viele andere kleinen Herzogthümer, Fürstenthümer und Grafschaften.

Deutschland ist in 10 Kreise abgetheilt, welche folgende sind:

1) Der Oestreichsche Kreis, wozu das Erzherzogthum Oestreich, die Herzogthümer Steiermark, Kärnthen, Krain, die Grafschaft Tyrol und mehrere Länder gehören. Die Erzherzoge sind schon eine geraume Zeit Kaiser gewesen, wozu sie von den acht Kurfürsten erwählt werden. Ihnen gehört auch Böhmen, Mähren, Ungarn, ein Stück von Polen, Servien, Bosnien, Croatien, Siebenbirgen, Mailand, die Oestreichschen Niederlande und ein Theil von Oberschlesien. Die Residenz ist Wien in Oestreich an der Donau, welches der einzige Fluß in Deutschland ist, der von Abend gegen Morgen fließt. Das Erzbisthum Salzburg gehört auch zu diesem Kreise.

2) Der Oberrheinsche Kreis begreift das Kurfürstenthum Pfalz, die Bisthümer Speier, Worms, Straßburg, Basel, Fulda, Landgrafschaften Hessen-Cassel und Darmstadt, das Herzogthum Zweibrücken, die Fürstenthümer Nassau-Saarbrück, Nassau-Usingen und Weilburg, und Nassau-Oranien oder Diez. Fürstenth. Salm, Waldeck, Grafschaften Solms, Leiningen, Isenburg, Witgenstein und die Rheingrafen. Die Reichsstädte Frankfurt am Main, wo die Kaiserwahl und Krönung ist, und Wetzlar, wo das Reichskammergericht gehalten wird, auch Friedberg. In der Pfalz und den umliegen-

den Gegenden, die der Rhein und Main durchströmt, wächs't Wein, Obst und Getreide im Ueberfluß.

3) Der Kurrheinsche Kreis enthält die drei geistlichen Kurfürsten, Mainz, Trier, Kölln, und einen Theil der pfälzischen Länder. Herzog von Areinberg und Grafen von Wied.

4) Franken begreift das Bisthum Eichstädt, Markgrafthum Anspach und Baireuth, das Würzburgsche, Bambergsche, die gefürstete Grafschaft Henneberg und Schwarzenberg, die Grafschaften Kastell, Erpach, Nostitz, Rieneck und andere mehr, auch die Reichsstadt Nürnberg. Man hat hier gute Viehzucht, Weinbau, Hopfen, Taback und allerlei Feldbau, auch viele Baumfrüchte, so daß ein Dorf bei Veitshochheim jährlich an 6000 Gulden für Kirschen löset.

5) Obersachsen enthält das Kurfürstenthum Sachsen, die Herzoge von Sachsen-Gotha, Weimar, Koburg, Hildburghausen, Fürsten von Anhalt-Zerbst, Dessau, Köthen und Bernburg, die Fürsten und Grafen Reuß und Plauen, Hatzfeld, Wernigerode, Stollberg, Schönburg. Das Kurfürstenthum oder die Mark Brandenburg, welches dem Könige von Preußen gehört, das Herzogthum Pommern, welches theils Preußen, theils Schweden gehört. Die Grafschaften Hohenstein, Thüringen, das Eichsfeld, und die Stadt Erfurt. Im Erzgebirge wird Silber, Kupfer, Farbe und viele andre Gesteine gegraben.

6) Im Niedersächsischen ist das Kurfürstenthum Braunschweig-Hannover oder Lüneburg, welches dem Könige von England gehört, das Herzogthum Braunschweig-Wolfenbüttel, das Fürstenthum Blankenburg,

das Herzogthum Magdeburg und Fürstenthum Halberstadt, welche beide dem Könige von Preußen zuständig sind. Die Herzogthümer Mecklenburg-Schwerin und Strelitz, und Holstein, so dem Könige von Dänemark gehört. Das Bisthum Hildesheim, und die Reichsstädte Lübeck, Goslar, Nordhausen, Mühlhausen, Hamburg und Bremen. Es ist ein fruchtbares Land, und die Elbe und Weser, die es durchströmen, geben der Handlung großen Vortheil. Der Harz ist eine Kette von Bergen, deren höchster der Blocksberg oder Brocken ist. Er ist sehr ergiebig an Eisen, Kupfer und Silber. Auch wird großer Handel mit Holz getrieben. Die Viehzucht ist besonders im Mecklenburgschen und Holsteinschen sehr ansehnlich.

7) Baiern gehört jetzt dem Kurfürsten von der Pfalz. In demselben liegt auch die Reichsstadt Regensburg an der Donau, wo der Reichstag gehalten wird.

8) Westphalen enthält das Herzogthum Kleve, so dem Könige von Preußen gehört, das Mindensche, Osnabrücksche, Münstersche, Paderbornsche, das Jülichsche und Bergsche, das Verdensche, die Grafen von Lippe, Schaumburg, Hoya, Wied und so weiter. Ferner das Oldenburgsche, Ostfriesländsche, die Bisthümer Lüttich und andere mehr, auch die Reichsstädte Köln, Aachen und Dortmund. In Westphalen sind keine Dörfer, sondern die Häuser liegen einzeln, und Stube, Küche und Stall ist alles in eins. Sonst ist es sehr fruchtbar.

9) Der Schwäbische Kreis hat eine Menge kleiner Fürsten, als den Herzog von Wirtemberg, Markgraf von Baden, Fürst von Thurn und Taxis, Hohenzollern,

Schwarzenburg, Auersberg, Lichtenstein und so weiter. 20 freie Reichsabteien, und 31 freie Reichsstädte, worunter Ulm und Augsburg die größten sind.

10) Der Burgundische Kreis enthält einen Theil von Brabant, Flandern, Hennegau, Namur, Luxemburg, Limburg und Geldern.

Das Königreich Böhmen und die Markgrafschaft Mähren sind Oestreichisch. Schlesien gehört Theils dem Hause Oesterreich, der größte Theil aber Preußen, und wird von der Oder, dem Bober und der Neiße durchströmt. Die Lausitz gehört dem Kurfürsten von Sachsen.

Noch eine Zugabe.

Die gewisseste und beste Art, Marder und Fischottern zu fangen.

(Zugesandt von einem erfahrnen Weidmann, der sich am Ende genannt hat.)

1. Vom Steinmarderfange.

Dieses mit gutem Erfolge zu bewerkstelligen, wird folgende Witterung erfordert: 1 Loth Hühnerfett, über gelindem Kohlenfeuer in einem Löffel ausgelassen, jedoch, daß es nicht braun werde; $\frac{1}{2}$ Loth Anießöhl, 8 Gran Ambra, 8 Gran Bisam, 8 Gran Bibergeil, und 4 Gran Kampher. Wenn das Hühnerfett wieder verkühlet, werden die andern Species, nachdem sie vorher wohl klein gemacht worden, alle hinein gethan, unter einander gerühret, in einer steinernen Büchse, welche gut mit Blase verbunden, verwahret, an einen kühlen Ort gesetzet, und zum Gebrauch aufgehoben; wie denn diese Masse auf diese Art etliche Jahre gut erhalten werden kann.

Alsdenn sehe man sich in einem Gebäude einen bequemen Platz aus, wo die Marder ihren Gang haben, welches im Winter in dem Schnee außer dem Gebäude leicht zu observiren ist. Auf diesen Platz schütte man vom feinsten Sande eine Querhand hoch, und zwar so viel in der Breite und Ründe, als zur Verdeckung des Eisens

 nöthig

nöthig ist. Hierauf nehme man von der beschriebenen Witterung so viel, als die Größe einer Zuckererbse beträgt, bestreiche damit ein Blättchen weiß Papier, welches etwa die Größe einer Hand hat, und vergrabe es mitten in dem Sande. Ferner nehme man ein frisch gelegtes Ei, bestreiche es ebenfalls, jedoch nur ganz wenig, mit dieser Witterung, und stecke es beinahe zur Hälfte über dem vergrabenen Papier in den Sand. So bald als nun ein Marder in das Gebäude kommt, hat er so gleich die Witterung davon, und nimmt das Ei hinweg. Nun kann man gleich das Eisen legen, wenn es vorher verwittert worden. Dieses geschiehet am bequemsten also: Man nimmt von der Witterung etwa zwei Zuckererbsen groß auf ein Fleckchen reine Leinewand, bestreichet dasselbe damit aller Orten wohl, und stellt es auf. Nun ist es, meiner Meinung nach, so gut, als ob der Marder schon gefangen wäre; welches mir in meinem Leben niemahls fehl geschlagen, außer ein einziges Mahl, da nämlich das Eisen wandelbar geworden und nicht losgesprungen war, wobei aber der begierige Marder doch das Eisen ein großes Stück mit fortgeschleppt hatte, ehe er den Fraß hatte losreißen können; woraus auch so viel zu schließen, daß ihm diese Witterung ungemein angenehm seyn müsse, weil sie einen sehr starken Geruch hat. Sie ziehet sich auch in den Sand, und gesetzt, man hätte auch gleich kein Ei zur Kirre hingelegt, so besuchet er doch allemahl den Platz, wenn er in das Gebäude kommt. Das Eisen, so man hierzu brauchet, muß ein so genannter Schwanenhals seyn. Zum Fraße nimmt man allemahl ein Ei, und dieses wird folgender Gestalt an das Eisen gemacht: Man bedienet sich hierzu einer großen Nähnadel mit einem starken Zwirnsfaden; bindet denselben mit dem untersten Ende an den Abzug an, ziehet ihn

durch

durch die Röhre, alsdenn knüpfet man einen Doppelknoten vor, schneidet ein starkes Blättchen Papier, so groß als ein kleiner Pfennig, sticht mit der Stecknadel in der Mitte durch. Nun macht man mit einer Gabel in dem Ei, etwas unter der Hälfte auf beiden Seiten, ein ganz kleines Loch, sticht durch dasselbe mit der Nadel durch das Ei, und macht denn wieder ein klein Papierchen vor das Loch, damit nichts aus dem Eie laufen kann. Hinter diesem Papierchen macht man in dem Faden wieder einen starken Doppelknoten, damit das Ei ja nicht etwa abgehe, und der Marder solchergestalt das Eisen nicht abziehe. Bei Verdeckung des Eisens sehe man sich auch vor, daß man das Schloß und Gewerbe mit einem Papiere, welches auch mit der Witterung bestrichen seyn muß, gut verdecke, damit kein Sand darein komme, oder dazwischen falle.

Diese Art, mit dem Schwanenhalseisen und dem Eie die Marder zu fangen, hat vor allen andern den Vorzug, und zwar deswegen: 1. Fängt sich nichts als Marder, Iltisse und Wiesel; denn eine Katze nimmt kein Ei an. 2. Wenn auch eine Katze darüber gehet, so springt das Eisen nicht auf, weil es abgezogen werden muß.

Der Fang mit dem Tellereisen hingegen hat folgende Unbequemlichkeiten: 1. Wenn man glaubet, einen Marder gefangen zu haben, so ist es eine Katze, und der Marder, wenn er kömmt, wird hierdurch verbähnet. 2. Fängt sich ja ein Marder, so geschiehet es nur an den Läuften, diese beißet er sich ab, und kömmt davon. Und so viel von dem Steinmarderfange.

2. Vom Baummarderfange.

Dieser kann ebenfalls auf obbeschriebene Art und Weise gefangen werden; nur muß man einen bequemen Platz entweder in einem hohlen Baume oder unter einem Wurbse (Windbruch eines Baumes mit Stamm und Wurzeln) dazu haben, damit der Sand nicht naß werde, worein man das Eisen leget. Jedoch folgenden, ob zwar simpeln Fang halte ich noch für besser. Dieser geschiehet sonderlich durch einen tüchtigen Schlagbaum, der nur aus zwei Stangen bestehet, wovon ein Modell gezeiget werden kann. Will man nun den Fang recht anstellen, so mache man zwei solche Schlagbäume in einer Heide, wo man glaubt, daß die Marder besonders ihren Gang haben, ungefähr 6 bis 800 Schritte aus einander, und nehme alsdenn ein Hasengescheite, bestreiche es mit etwas Witterung, lasse es erst zwei bis drei Tage liegen, daß es etwas alt und riechend werde, schleppe es alsdenn an einem Fangestrick von einem Schlagbaume zum andern, jedoch bei trocknem Wetter oder offenbarem Froste. Zum Fraß an das Stellholz stecket man einen Vogel etwas abgerupfet, Specht oder Eichelhabicht, und ein wenig mit der Witterung bestrichen; auch wird die unterste Stange des Schlagbaums etwas bestrichen. Ueberhaupt aber ist dieses in Acht zu nehmen, daß die Schlagbäume, ehe man sie aufstellt, 14 Tage oder 3 Wochen vorher gemacht seyn müssen, damit das davon gehauene etwas alt werde, auch die Luft, weil Menschen damit umgegangen, es wieder völlig ausziehe. Solchergestalt, wenn man zugleich 2 Schlagbäume hat, ist man um desto mehr versichert, den Marder in dem einen oder dem andern ganz gewiß zu bekommen; und endlich kann auch gewiß versichert werden, daß derjenige, so obiger Anweisung gebührende Folge leistet, in seinem Fange ganz unfehlbar glücklich seyn werde.

3. Vom

3. Vom Fischotterfange.

Dieser wird mit einem starken Tellereisen, so Zähne haben muß, veranstaltet. Außer diesem ist der Fang vergebens, indem der Fischotter kurze Läufte hat, und sich folglich nur ganz wenig und genau fänget, auch endlich gar heraus ziehen kann. Das Eisen hänget man mit einem guten Strick an einen Pfahl, welches besser ist als mit einer Kette. Die Witterung ist ganz einfach auf trocknem Lande. Der Otter hält im fließenden Wasser seinen Zug, und bleibet vielmahls 8 bis 10 Tage und Nächte außen. Diese muß man in Acht nehmen, indem er, in so fern er nicht gestöhret wird, die Zeit accurat hält, da er wieder kömmt. Alle 50 bis 60 Schritte steiget er ans Land, und meisten Theils wo das Wasser einen Sandhügel angeführet hat, da legt er allemahl seine Losung oder Excremente ab. Diese sammelt man in einem neuen ¼ Kannen Töpfchen auf, bis man glaubet genug zu haben, das Eisen damit zu verwittern. Will man nun dasselbige stellen, so muß es zwei Tage vorher, ehe der Otter kömmt, geschehen; damit sich der Geruch, weil es mit den Händen betastet worden, wieder verziehe; auch muß es vorher, ehe man es verwittert, bei 3 Stunden im Wasser gelegen haben, mit Sande und einem Strohwische gut abgerieben, und alsdenn auf den Ofen zum Trocknen gelegt werden. Alsdenn nehme man die Losung, gieße reines Wasser darauf, lasse es ¼ Stunde bei Kohlenfeuer kochen, jedoch daß kein Rauch hinein schlage. Ist nun das Eisen auf dem Ofen warm gemacht worden, so bestreicht man es 3 Mahl mit diesem Wasser, und lässet es alle Mahl auf dem Ofen eintrocknen. Man hüte sich aber ja, daß kein Oehl oder Fett ans Eisen komme, sonst ist alles umsonst, und der Otter verbähnet. Hat

man nun einen guten Sandhügel gefunden, wo der Otter seinen Ausstieg ordentlich hält, welches er Ein Mahl wie das andere gemeiniglich zu thun pfleget, so observire man die Tritte, daß man den Teller just dahin lege, wo er den dritten Tritt gethan hat, auch lege man über die Gewerbe Papier, so auch verwittert seyn muß, damit kein Sand darein oder dazwischen komme. Nimmt man nun dieses alles mit möglichster Genauigkeit in Acht, so ist der Fang gewiß und der Mühe werth, weil diese durch den Otterbalg genugsam belohnet wird. Hier folget noch eine andere Witterung aufs Trockene: ½ Loth Baldrian, ½ Loth Melisse, ½ Loth Krausemünze und 10 Gran Bibergeil; dieses alles in einer Viertel-Kanne guten Branntwein gekocht, nnd das Eisen damit verwittert. Ich habe mich aber jederzeit ersterer Witterung bedienet, und ist mir niemahls fehl geschlagen. Das Eisen ins Wasser zu legen, verwittert man mit Allpranken oder Mäuseholz, von welchem die Schale abgeschabet, und das Eisen aller Orten damit gut gerieben wird. Es wächset solches am Wasser, wie Hopfen, und trägt rothe Beeren. Jedoch die Art im Wasser zu fangen thut nicht alle Mahl gut, denn das Wasser steigt und fällt, auch wird der Sand von dem Wasser derb, und das Eisen schlägt fehl. Ist das Wasser angewachsen, so gehet der Otter darüber weg, und tritt es nicht ab, welches mir passiret ist. Man thut also am besten, wenn man bei der erstern Art bleibet. Görlitz, den 26. Junius 1792.

Carl August Schneider.

Inhalt.

Seite

Erster Abschnitt. Vom Hauswesen.

Kap. 1. Vom Verhalten gegen seine Familie, Gesinde, Nachbarn und Fremde. 5
— 2. Vom Ein- und Verkauf. 14
— 3. Von Versorgung in Küche und Keller, Einschlachten, Backen und Brauen. 16
— 4. Von Kleidungsstücken und Reinlichkeit. 23
— 5. Vom Bauen und Ausbessern der Gebäude. 25
— 6. Von der Feurung und Vorsicht mit dem Feuer. 27

Zweiter Abschnitt. Vom Ackerbau.

Kap. 1. Vom Dünger. 30
— 2. Vom Saatkorn. 32
— 3. Von Sommer- und Wintersaat. 32
— 4. Vom Pflügen und Eggen. 33
— 5. Vom Einernten insgemein. 35
— 6. Von der Brache. 36
— 7. Vom Flachs, Hanf und allerlei Feldfrüchten. 37
— 8. Von Beobachtung des Wetters, der Jahreszeiten, und so weiter. 41
— 9. Anhang. Vom Koppelschlage u. andern Sachen. 42

Dritter Abschnitt. Von der Gärtnerei.

Kap. 1. Vom Pfropfen und Okuliren. 43
— 2. Von der Baumschule. 45
— 3. Von Oberfrüchten. 45
— 4. Von Unterfrüchten. 49
— 5. Von Blumen und nützlichen Kräutern. 55
— 6. Von Raupen u. anderem Ungezieffer, auch Unkraute. 56
— 7. Von Zäunen und Hecken. 62
— 8. Vom Weinbau. 63
— 9. Vom Gesträuche. 63

Vierter

Inhalt.

Vierter Abschnitt. Vom Forstwesen.

Kap. 1. Von Schonung des Holzes. 65
— 2. Vom Nutz- und Brennholz. 66
— 3. Von wilden Baumfrüchten. 69
— 4. Von der Jagd. 70

Fünfter Abschnitt. Von der Viehzucht.

Kap. 1. Vom Zugvieh, besonders von Pferden. 77
— 2. Vom Rindvieh. 81
— 3. Von Schafen. 85
— 4. Von Ziegen. 87
— 5. Vom Federvieh. 88
— 6. Von Schweinen. 92
— 7. Vom Wiesewachs, Futterkräutern und Weide. 94
— 8. Von der Stallfütterung. 102
— 9. Von der Streu. 104
— 10. Von andern Hausthieren. 104

Sechster Abschnitt. Von der Fischerei.

Kap. 1. Von der Fischerei überhaupt. 112
— 2. Von Teichen, Seen und deren Benutzung. 116
— 3. Vom Wasserbau. 120

Anhang. Von Hausarzeneien, und andern nützlichen Bemerkungen, als Geographie u. s. w. 126

Zugabe. Von der gewissesten und besten Art, Marder und Fischottern zu fangen. 151

Zur Füllung des leeren Blattes folgen hier noch ein Paar Bilder, welche zu S. 24 gehören.

Dieses Bild stellet ein Paar fleißige, ordentliche und reinliche Landleute vor.

Hier sind ein Paar faule, unordentliche, schmutzige und lumpige Landleute abgebildet.

1000.-
21.3.83

Vögl

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Nützliches Handbuch für den Landmann, oder für jeden, der sich mit der Landwirthschaft beschäftiget Worin das Nöthigste, was im Hauswesen, Ackerbau, Gärtnerei, Forstsachen, Viehzucht und Fischerei zu beobachten ist, zur kurzen Uebersicht angeführt wird

Berlin 1792

Oecon. 784
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295656-7
VD18 11510129